

Tajine de poulet aux abricots secs, romarin et gingembre



Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 c à s d'huile d'olive
1 noisette de beurre
1 oignon finement haché
3 branches de romarin (1 finement hachée, 2 coupées en 2)
40 g de gingembre frais pelé et finement haché
2 piments rouges épépinés et finement hachés
1 bâton de cannelle
4 cuisses de poulet
175 d'abricots secs moelleux
2 c à s de miel liquide
400 g de tomates pelées en conserve avec leur jus
1 poignée de feuilles de basilic
Sel et poivre du moulin

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte ou un plat à tajine et y faire revenir l'oignon, le romarin haché, le gingembre et les piments rouges. Incorporer les 2 autres branches de romarin, le bâton de cannelle, le poulet et laisser dorer des 2 côtés.

Ajouter ensuite les abricots secs, le miel et les tomates avec leur jus. Mouiller la préparation avec un peu d'eau pour couvrir les abricots, porter à ébullition et laisser frémir 35 à 40 mn à feu doux et à couvert.

Assaisonner, ciseler le grandes feuilles de basilic, laisser les petites entières et en parsemer le tajine. Servir aussitôt avec de la semoule.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>