

## Tajine de poulet olives citron confit



### Pour deux personnes

- 2 cuisses de poulet fermier
- 1 petit citron confit
- 120 g d'olives rouges
- 1 oignon
- 3 petites gousses d'ail, hachées ou râpées
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de curcuma
- Quelques pistils de safran
- Sel, poivre
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive, un peu de beurre (15-20 g)

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir tout doucement dans une sauteuse avec la matière grasse.

Lorsque l'oignon commence à dorer, ajouter les cuisses de poulet, coupées en deux. Personnellement, j'enlève toujours la peau pour du poulet en sauce, mais c'est totalement optionnel.

Quand le poulet commence à dorer, ajouter les épices, mélanger et laisser cuire quelques minutes à feu moyen en remuant pour que les épices enrobent bien la viande, puis ajouter le persil, mélanger, et verser environ 350 ml d'eau. Mélanger, couvrir et laisser cuire une trentaine de minutes.

Rincer le citron et le découper en petits dés. Au bout d'une demi-heure, ajouter les olives et le citron, puis laisser cuire encore une dizaine de minutes à découvert. Ajouter la coriandre, mélanger, et servir.