



CLOS PADULIS

Le tajine de poulet aux pruneaux et abricots de Noémie

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 1 bel oignon
- 10 pruneaux dénoyautés
- 10 abricots demi-secs
- 1c à soupe de miel
- 1/2 bouillon de volaille
- 1 pincée de 4 épices
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de cumin
- 1 bol de thé bien fort
- 150 ml d'eau
- sel, poivre

Préparation

Trempez les pruneaux dans le thé. Délayez le bouillon de volaille dans l'eau et le miel. Coupez l'oignon grossièrement.

Faire revenir les cuisses de poulet à feu vif dans une grande cocote, quand elles sont bien dorées, ajoutez-y l'oignon.

Une fois l'oignon translucide, ajoutez les épices (4 épices, cannelle, cumin, sel et poivre), les abricots et les pruneaux. Arrosez du bouillon de volaille, laissez mijoter à découvert 30 min, le temps que le jus diminue. Dès que la sauce devient plus épaisse, laissez mijoter avec un couvercle.

Préparez de la semoule et servez chaud avec le tajine de poulet.