

Tajine aux « zitounes » - Algérie - Revisité



La cuisson – 2*30 min à feu moyen



Le service – Poulet et légumes

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2*30 min



2 cuisses
2 pilons



1 oignon
Ciselé



1 verre d'olives
vertes



½ bocal de
pois chiches



1 dose de
safran



1 petits pois
carottes



25g de beurre



4 càs H. olive



1 càs de farine



1 citron



Persil émincé



Poivre et sel

Préparation

1. Rincer les pois chiches, égoutter. Réserver.
2. Découper l'oignon en fines lamelles. Réserver.
3. Couper le citron en 2. Réserver.
4. Séparer les pilons des cuisses de poulet. Poivrer et saler léger. Réserver.
5. Mettre de l'huile dans le plat à tajine, faire chauffer à feu moyen.
6. Faire dorer le poulet dans le plat, en le retournant, pendant 10 min. Réserver.
7. Rajouter l'oignon, pour le dorer, environ 5 min.
8. Diluer la farine dans le jus de citron, avec 2 càs de jus du tajine.
9. Rajouter olives dénoyautées, pois chiches, carottes et petits pois (en été), remuer.
10. Couvrir avec 1 verre d'eau, rajouter la dose de safran, remuer, laisser cuire 10 min.
11. Poser le poulet sur les légumes. Couvrir et laisser cuire 30 min à feu moyen.
12. A 10 min de la fin, rajouter les petits pois (si en boîte), le persil haché. Servir chaud.

Accompagnement : Coucous ou riz long blanc ou au curry. Les zitounes sont les olives en Algérie !

* * * 1^{er} mars 2022 * * *