

Sans doute un de mes plats préférés après l'agneau confit, j'adore le tajine de poulet au citron confit !

Cet agrume confère au plat une pointe d'acidité et de fraîcheur qui s'insinue, délicatement, dans la chair du poulet.

Je vous conseille de cuisiner un poulet fermier, qui bien que plus cher sera également plus tendre (même le blanc!!) et plus gros (pour les gourmands).

Quant aux citrons confits, vous pouvez en acheter au supermarché, rayon « Maghreb » ou encore dans certaines boucheries Musulmanes; leurs citrons sont de meilleures qualités et ont plus de goût je trouve!

J'ajoute volontiers à ce tajine quelques branches de romarin car il parfume agréablement le poulet et se marie très bien avec le citron.



La recette pour 4 personnes:

- 1 poulet fermier coupé en 4
- 1 1/2 citrons confits
- 1 càc de romarin
- 1 oignon

- 1 poignée d'olives vertes ou mauves
- 4 gousses d'ail
- huile d'olive
- safran, curcuma ou épices à poulet
- 1 noix de gingembre
- 1 càc d'anis en grains
- 1 cube de volaille (+ sel si nécessaire)
- 1 càc de maïzena

Dans un cocotte en fonte, faire revenir l'oignon et l'ail écrasé dans l'huile d'olive. Ajouter les morceaux de poulet (sans peau) et les faire dorer.

Couper les citrons en 2 et disposer les morceaux aux quatre coins de la cocotte.

Ajouter les épices (safran, curcuma ou épices à poulet), gingembre, anis et laisser mijoter quelques instants ainsi avant de mouiller à mi-hauteur avec le bouillon de volaille.

Ajouter le romarin et laisser cuire à feu doux et couvert pendant 1h.

Mettre la poignée d'olives dans la sauce et rectifier l'assaisonnement.

Diluer la maïzena dans un petit verre d'eau et l'ajouter à la sauce. Laisser épaissir et poursuivre la cuisson encore 20min.

Servir bien chaud accompagné de pain traditionnel marocain à la semoule.