



TAJINE DE POULET AUX OLIVES VERTES, CITRON CONFIT ET SAFRAN

par *Géraldine*

Pour 6 personnes :

- 1 poulet fermier coupé en morceaux
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 150 g d'olives vertes
- 2 gousses d'ail
- 2 citrons confits
- 1 petit bouquet de persil et de coriandre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de bouillon de légumes
- 1 c. à café de graines de cumin
- 1/2 c. à café de piment doux
- 12 pistils de safran
- sel, poivre

1. Faites infuser le safran dans le bouillon de légumes chaud pendant environ 30 minutes.
2. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites les précuire environ 5 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
3. Dans une cocotte ou un plat à tajine, faites dorer les morceaux de poulet salés et poivrés avec l'huile. Ajoutez les pommes de terre, les citrons rincés et coupés en rondelles, l'ail haché, la coriandre et le persil ciselés, les olives, le cumin, le piment, le bouillon safrané. Couvrez.
4. Laissez mijoter 20 min sur feu doux. Parsemez de coriandre fraîche et servez.