



# **POULET AUX REINES-CLAUDES SAFRANE**

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 1 oignon
- miel d'acacia (3 cuillères à soupe)
- 400g de reines-claude
- mélange d'épices à tajine (1 cuillère à soupe) ou 1 cuillère à café de cumin et 1 cuillère à café de cannelle
- sel et poivre noir du moulin
- 20 cl d'eau
- 8 pistils de safran des grillons

- Faire infuser le safran dans les 20 cl d'eau chaude pendant environ 30 min.
- Dénoyer les reines-claude.
- Dans une cocotte en fonte, faire revenir les cuisses de poulet coupées en deux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, les saler, les poivrer puis les réserver.
- Faire revenir les oignons.
- Une fois qu'ils ont bien sué, ajouter les reines-claude et le miel.
- Ajouter le poulet. Saupoudrer avec les épices.
- Arroser avec l'eau safranée sans oublier de mettre les filaments qui continueront à infuser dans le plat!
- Couvrir et faire mijoter à feu très doux pendant 2h.

Avec du riz, c'est excellent mais les pâtes ou des pommes de terre sautées peuvent aussi accompagner ce plat.