

TAJINE DE POULET AUX CITRONS



Ingrédients :

6 cuisses de poulet

6 courgettes

1 poivron

2 oignons

2 gousses d'ail

3 cs de Ras El Hanout

2 citrons confits

1/2 botte de coriandre

- Couper les cuisses en 2 et les faire revenir dans une cocotte avec les oignons émincés dans de l'huile pendant 5 minutes. A la fin, ajouter l'ail émincé, le poivron en lanières et les citrons coupés en 4. Poursuivre la cuisson encore quelques minutes.
- Verser le ras el hanout, le sel, le poivre et la moitié du coriandre. Mélanger l'ensemble et ajouter un verre d'eau. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Ajouter dans la cocotte les courgettes coupées en grosses rondelles et poursuivre la cuisson encore 45 minutes en remuant le moins possible.
- Servir dans un plat à tajine, répartir le reste de la coriandre dessus et accompagner de semoule de couscous.