

Tajine de Poulet aux Figues Fraîches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Marinade : La veille

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	300 - 400g
- PILON(S) DE POULET	4
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	15 cl (1/2 cube)
- POMME(S) DE TERRE	10 - 12 petites
- CAROTTE(S)	3
- CERNEAU(X) DE NOIX	2 c à soupe
- MIEL	3 c à soupe
- FIGUE(S)	12 fraîches et mûres
- SAFRAN	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- La **veille**, placez les morceaux de poulet dans un plat avec le safran, sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Enduisez bien tous les morceaux puis réservez au frigo jusqu'au lendemain.
- Le **jour même**, émincez l'oignon finement.
- Pelez et coupez les carottes en fines rondelles. Faites-les cuire au micro-onde sous film alimentaire pendant 5-6 minutes.
- Pelez les pommes de terre.
- Dans le tajine, faites revenir les morceaux de poulet à feu vif puis ajoutez les oignons, les pommes de terre et arrosez avec le bouillon de volaille. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.
- Incorporez alors le miel, les carottes et les noix. Poursuivez la cuisson encore 15 minutes.
- Coupez les figues en deux.
- Cinq minutes avant la fin de cuisson, découvrez, augmentez le feu et ajoutez les figues.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Ce plat peut être également accompagné de semoule malgré la présence de pommes de terre.

