

TAJINE DE POULET FIGUES ET AMANDES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cuisses de poulet

200 g de figues fraîches ou confites bien moelleuses

3 tomates

150 g d'amandes mondées

2 oignons

2 gousses d'ail

40 cl de bouillon de volaille

Cumin, curcuma, cannelle gingembre en poudre

Emincer les oignons et l'ail. Les faire dorer dans une cocotte. Réserver.

Faire dorer les cuisses de poulet. Ajouter l'oignon, l'ail et les épices. Saler et poivrer.

Couper les tomates en morceaux. Les ajouter ainsi que les figues dans la cocotte.

Verser le bouillon et couvrir. Laisser cuire à feu moyen une heure, jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre.

Faire griller les amandes à sec dans une poêle. Les ajouter à la préparation et faire cuire 15 minutes.

Au moment de servir parsemer de coriandre ciselée et accompagner le plat avec de la semoule.

Catherine Coursimault / 4 mars 2021