



# TAJINE DE POULET À L'ORIENTALE

Préparation	25min
Cuisson	1h35
Total	2h
Part(s)	2 personnes
Difficulté	 



## Ingrédients :

25 g de sucre de canne	1 cuillère à soupe de beurre clarifié
200 ml de jus de grenade ou d'eau	Moulin Poivre noir FUCHS
100 g de prunes ou quetsches dénoyautées	Sel
1 Badiane Anis étoilé FUCHS	2 blancs de poulet découpés en morceaux grossiers
7 petits oignons (oignons grelots)	1 cuillère à café de Mélange Couscous Tajine FUCHS
2 petites courgettes	1 citron découpé en rondelles
1 cuillère à soupe d'huile d'olive	50 g d'amandes entières

## Préparation :

1. Faire caraméliser le sucre de canne dans une casserole. Déglacer avec le jus de grenade ou l'eau, porter à ébullition, ajouter les prunes et la Badiane Anis étoilé, puis laisser compoter environ 20 minutes.
2. Préchauffer le four à 180°C (convection haut/bas).
3. Éplucher les oignons. Couper les courgettes en morceaux de la taille d'une bouchée. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et la moitié du beurre clarifié. Y faire dorer les oignons. Ajouter les courgettes et les faire suer. Saler et poivrer. Répartir les légumes poêlés sur le fond du tajine.
4. Dans la poêle, faire chauffer le reste de beurre clarifié et y saisir les morceaux de poulet sur toutes les faces. Saler et poivrer, assaisonner avec le Mélange Couscous Tajine et verser sur les courgettes.
5. Répartir sur le poulet les prunes précuites avec leur jus, les rondelles de citron et les amandes. Mettre le couvercle sur le tajine et enfourner pour 1 heure.
6. Sortir le tajine du four, retirer le couvercle et enfourner sans couvercle pour 5 minutes supplémentaires.
7. Servir par exemple accompagné de semoule pour couscous.

