

Tajine de poulet aux pruneaux et amandes

1 poulet fermier
3 oignons
4 gousses d'ail
1 bouquet de persil
8 pruneaux secs
une vingtaine d'amandes
sésame/safran/coriandre
cannelle
kemun = cumin africain (facultatif)
feuilles de laurier
herbes de Provence
30 g de beurre
sel, poivre

Découper le poulet en morceaux en prenant garde de désosser la carcasse qui servira à préparer le fond de volaille comme suit: jeter dans 1 litre d'eau froide une grosse cuillère à café de sel, quelques feuilles de lauriers, une bonne pincée d'herbes de Provence. Ajouter la carcasse du poulet, porter à ébullition et laisser mijoter pendant 20 minutes environ.



Dans une poêle, rissoler les morceaux de poulet avec un peu d'huile. Dans une casserole, faire revenir les oignons et l'ail émincés dans le beurre. Parfumer au safran (une pointe de couteau), coriandre en grain, cannelle, kemun, poivre (une pincée de chaque). Mouiller avec le fond de volaille. Ajouter le persil haché puis les morceaux de poulets rissolés. Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire un bon quart d'heure.

Deux minutes avant de servir, ajouter les pruneaux secs (2 par personne). Dresser dans une tajine (ou une cassolette), parsemer d'amandes rôties et saupoudrer de sésame.

Se sert avec de la semoule de couscous. ■