

# *Tajine marocain de poulet aux olives vertes*

## Ingrédients:

- 4 belles cuisses de poulets coupées en deux
- 150g d'olives vertes dénoyautées -
- 3 oignons
- 2 gousses d'ails
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 citron confit coupé en morceaux
- 1 pincée de safran
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de Raz el Hanout
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 bouquet de persils plat
- 1/2 bouquet de coriandre
- sel
- poivre
- eau

## Instructions:

- Dans un bol assez grand, préparez la marinade.
- Ajoutez les épices et un peu d'huile d'olive
- Coupez finement l'oignon et émincez l'ail puis ajoutez une partie à la marinade et réservez le reste dans un bol.
- Hachez finement le persil et la coriandre et ajoutez une partie à la marinade.
- Réservez le reste dans le bol avec l'oignon.
- Mélangez les cuisses à la marinade.
- Le poulet doit être bien imprégné.
- Laissez reposer quelques heures au frais (au minimum 2 heures) .
- Une fois bien reposé, dans un tajine ou une cocotte en fonte, versez deux cuillères à soupe d'huile d'olive et faites revenir seulement le poulet jusqu'à ce qu'il obtienne une belle couleur doré des deux côtés.
- Faites ensuite revenir les oignons restés jusqu'à ce qu'ils commencent à changer de couleur.
- Ajoutez le citron confit préalablement coupé et remuez.
- Ajoutez la marinade au tajine ainsi que les olives vertes dénoyautées puis remuez le tout.
- Ajoutez le reste de la coriandre et du persil.
- Couvrir le tajine ou la cocotte et laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce que le poulet soit cuit (environ 40 minutes).
- N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau pendant la cuisson, cela peut éviter que ça colle au plat et ça rajoutera également de la sauce.
- Une fois cuit, vous pouvez servir le plat dans le tajine ou dans un grand plat.
- Le **tajine de poulet aux olives** est à servir très chaud. Il s'accompagne très bien avec du couscous ou des pommes de terre cuites à l'eau ou dorées.