

Tagine de poulet au miel et aux fruits secs

Ingrédients:

1 poulet
2 oignons
3 gousses d'ail
150g d'amandes
250g de dattes
25cl de bouillon de légumes
4 cuillers à soupe d'huile
3 cuillers à soupe de miel
6 brins de coriandre
1 cuiller à soupe d'épices à tagine

Recette

Dans le plat à tagine faites revenir dans l'huile le poulet coupé en morceaux et les oignons hachés.

Saupoudrez la viande avec les épices, salez et poivrez. Puis remuez le tout.

Enrobez les morceaux de poulet avec le miel.

Faites dorer les amandes dans une poêle, mettez les dans le tagine avec les dattes la coriandre ciselée, les gousses d'ail pelées et hachées puis le bouillon.

Couvrez et laissez cuire environ 1 heure à feu très doux

Il est conseillé d'utiliser un diffuseur de chaleur sous le tagine pendant la cuisson.

Servez chaud avec l'accompagnement de votre choix.

<http://www.souk-artisanat-marocain.com/>