

## *Tagine de poulet aux olives et citrons confits*

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 beau poulet découpé de 1,800 à 2 kg
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 citron 1/2 confit (acheté au rayon des épices ou confectionné maison\*)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail écrasées
- gingembre (2 cuillères à café)
- 1 dosette de safran
- 1 bouquet de coriandre fraîche et un peu de persil plat

### Réalisation :

1. Préparer une petite solution de safran en le diluant dans 10 cl d'eau chaude.
2. Dans une grande cocotte en fonte, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon épluché et taillé en petits morceaux jusqu'à ce qu'il devienne translucide, sans coloration.
3. Ajouter l'ail épluché et dégermé (enlever le germe du milieu de la gousse qui est amer), puis le gingembre, la solution de safran ainsi que du sel et du poivre et 500 ml d'eau. Bien mélanger le tout.
4. Ajouter maintenant les morceaux de poulet en les retournant bien dans la sauce.
5. Après une petite ébullition, baisser le feu et laisser cuire environ 1 heure à feu doux. Mélanger régulièrement pour que le poulet s'imprègne bien des épices.
6. Pendant ce temps, blanchir les olives : les plonger dans l'eau bouillante quelques instants puis les rafraîchir aussitôt sous l'eau froide. Renouveler l'opération trois fois.
7. Préparer le citron confit en enlevant la chair. Couper la peau en lanières.
8. Rincer la coriandre et le persil puis les ciseler.
9. Au bout d'une heure, ajouter les olives, le citron confit et les herbes et cuire encore 15 minutes.

10. A la fin, si la sauce semble trop liquide, en prélever une partie et la faire réduire dans une casserole.
11. Ensuite, si vous en avez un, servir dans un plat à tagine.

### **Pour le citron confit :**

On peut très facilement le préparer soi-même, il suffit juste d'y penser un peu à l'avance.

1. Prendre un gros bocal et l'ébouillanter.
2. Choisir 3 à 4 citrons jaunes (biologiques, de préférence, puisque l'on consomme la peau).
3. Bien les laver et les sécher.
4. Couper les citrons en 4 sans aller jusqu'au bout, sans détacher les morceaux. En effet, on remplit le cœur du citron de gros sel, puis on le glisse dans un bocal, en serrant bien les citrons les uns contre les autres.
5. Poser sur les citrons un gros galet bien propre, enveloppé de film étirable. Fermer le bocal et le mettre au réfrigérateur.
6. Au bout de 3 à 4 jours, les citrons auront rendu leur jus. Ils doivent en être totalement recouverts.
7. Retirer à ce moment le galet, refermer le bocal et bien le secouer.
8. Enfin, verser une petite couche d'huile d'olive à la surface, c'est elle qui assurera la conservation en empêchant la formation de moisissure.
9. Les citrons sont prêts au bout de 3 semaines, mais ils peuvent se conserver beaucoup plus longtemps.

*Ça sent beau dans la cuisine*

<http://casentbeau.canalblog.com/>

[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)