

Tajine de poulet à l'orange & confiture de tomates

Pour
4 personnes

Préparation
20 minutes

Marinade
1 heure à 1 nuit

Cuisson
1 h 15

2 cuisses de poulet
2 oignons pelés
500 ml de jus d'orange
Graines de sésame
Coriandre
Huile d'olive

LA MARINADE

1 gousse d'ail pelée,
dégermée et hachée
1 cuil. à soupe de coriandre hachée
¼ de citron confit coupé
en petits morceaux
1 cuil. à café de smen
(voir p. 161)
2 cm de gingembre frais émincé
1 cuil. à café de curcuma
1 cuil. à café de gingembre en poudre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

LA CONFITURE DE TOMATES

6 tomates mûres
1 cuil. à café de gingembre
1 cuil. à café de cannelle
1 cuil. à café de cumin
1 cuil. à soupe de sucre roux

Dans un saladier, mélanger les cuisses de poulet avec tous les ingrédients de la marinade. Laisser mariner pendant au moins 1 heure (de préférence toute une nuit) au réfrigérateur.

POUR LA MARINADE

Dans un plat à tajine, faire revenir les oignons finement émincés dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les cuisses de poulet marinées et les faire dorer de chaque côté.

Ajouter le jus d'orange, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et tendre. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

POUR LA CONFITURE DE TOMATES

Émonder les tomates en les plongeant dans de l'eau bouillante pour les peler plus facilement. Les émincer et les faire revenir dans une casserole avec un peu de beurre. Ajouter les épices de votre choix ainsi qu'une bonne cuillère de sucre roux. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une texture de confiture.

Juste avant de servir, napper le poulet d'un peu de jus de cuisson réduit et déposer quelques rondelles d'orange sur le dessus pour la décoration.

Accompagner le tajine de quenelles de confiture de tomates pour une touche sucrée et acidulée. Parsemer de graines de sésame et de coriandre.

