

TADJINE DE POULET A L'ABRICOT ET AUX POIS CHICHES



<ul style="list-style-type: none">4 cuisses de poulet2 tasses de bouillon de poulet2 tasses de fines tranches d'oignon1 cuillère à café de cumin moulu1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu1/2 cuillère à café de coriandre moulue	<ul style="list-style-type: none">200g d'abricots secs coupées en deux1 boîte de pois chiches, rincés et égouttés1 cuillère à café d'huile d'olive1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé1 cuillère à café de cannelle moulue4 gousses d'ail, hachées
--	---

Préparation de tajine de poulet à l'abricot et pois-chiches :

Pour préparer la recette de tajine de poulet à l'abricot et pois-chiches :

Chauffer l'huile dans une marmite à feu moyen-élevé. Ajouter les cuisses poulet dans la poêle et faire cuire 5 minutes, de tous les côtés. Retirer le poulet de la casserole.

Ajouter l'oignon dans la marmite et faire sauter pendant 3 minutes ou jusqu'à tendreté. Ajouter le gingembre et le reste des épices, et faire sauter pendant 30 secondes.

Incorporer le bouillon. Remettre le poulet dans la casserole et porter à ébullition. Couvrir, réduire le feu et laisser mijoter 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

Retirer le poulet de la marmite avec une écumoire et laisser refroidir légèrement. Couper le poulet en petits morceaux. Ajouter le poulet, les pois chiches, et les abricots dans la marmite. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène et la sauce onctueuse.

Servir le Tajine de poulet à l'abricot et pois-chiches avec de la semoule de couscous.