

TAJINE AU CITRON

Pour 4 personnes



*4 escalopes de poulet
100 gr de petites olives violettes
1 citron confits
2 gros oignons finement ciselé
3 gousses d'ail finement ciselé
2 petites cuillères pleine de ras-el-hanout
4 grosses cuillères d'huile d'olive
1 petite cuillère pleine de paprika
sel*

1. Couper les filets en 3 ou 4 morceaux dans le sens de la longueur.
2. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de poulet et l'oignon émincé dans l'huile d'olive
3. Couper les citrons confits en quartiers. Prélever la pulpe et supprimer les pépins.
4. Détailler les écorces en fines lamelles.
5. Saupoudrer-les avec le ras-el-hanout et le paprika et remuer pendant 1 minute.
6. Ajouter la pulpe et les écorces de citron, les olives et l'ail pressé.
7. Mettre dans la cocotte puis verser 30 cl d'eau, couvrir et laisser mijoter 10 minutes, le temps que la sauce réduise et la viande soit fondante.

[On peut accompagner ce plat de semoule ou de riz](#)