

TAJINE DE POULET AUX AMANDES



Préparation : 25 min

Cuisson : 1h10

Pour 6 personnes :

- 6 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 1 c à café de gingembre en poudre
- 1 c à café de ras el hanout
- 1 c à soupe de cannelle en poudre (j'en ai mis qu'une cuillère à café)
- 200 g d'amandes mondées (j'ai mis 100 g)
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de menthe
- Sel
- Poivre

Faites dorer les cuisses de poulet dans l'huile d'olive...

Quand les cuisses sont dorées, ajoutez 1 oignon émincé finement, puis le gingembre, le ras el hanout et la cannelle...

Ainsi que les amandes et la moitié du bouquet de menthe. Je n'en ai pas mis car mes loulous n'aiment pas la menthe...

A ce stade de la recette vous pouvez rajouter 20 g de beurre, pour ma part je trouvais cela superflus...

Salez et poivrez légèrement et arrosez de 50 cl d'eau. Portez à ébullition et laissez frémir à petit feu pendant 45 minutes...

Au bout de ce temps, émincez finement le deuxième oignon et ajoutez-le dans la cocotte et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement, si besoin...

Ajoutez le reste de menthe ciselée.