



# Tajine de Poulet aux Coings

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 1 heure

Ingrédients : 6 personnes

- 6 cuisses de poulet
- 4 beaux coings
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c.à café de paprika
- 1/2 c. à café de gingembre moulu
- 1 c.à café de gingembre frais râpé
- 1 baton de cannelle
- 1/4 c. à café de cannelle en poudre
- quelques stigmates de safran
- 300ml de bouillon de volaille (1 portion surgelée+eau)
- 100g d'amandes émondées
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

**Matériel** : 1 cocotte en fonte ou un tajine

## PREPARATION

1 – Préparer les cuisses de poulet : les dégraisser légèrement en enlevant un peu de peau. Chauffer l'huile d'olive et les mettre à colorer sur feu vif. Réserver (photo 1).

2 – Emincer finement l'oignon. Peler les coings, les couper en 8 après retrait du coeur dur.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

3 – Dans une grande poêle, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter l'oignon et les coings. Les faire revenir sur feu vif jusqu'à coloration.

4 – Saupoudrer de paprika, de gingembre moulu et de cannelle (photo 2).

5 – Ajouter le bouillon de volaille. Mélanger le tout et laisser cuire à feu vif pendant 5 minutes (photo 3).

6 – Dans la cocotte (ou tajine), déposer les cuisses de poulet et le bâton de cannelle (photo 4). Verser sur le dessus le contenu de la poêle. Saupoudrer l'ensemble avec les stigmates de safran et de gingembre frais râpé, ajouter la gousse d'ail écrasée et les amandes (photo 5). Mélanger délicatement. Couvrir la cocotte.

**CUISSON** : Déposer la cocotte dans le four, Th 6 /180°C pour 1 heure. Les cuisses de poulet et les coings sont bien cuits et fondants.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Il est possible de cuire ce plat sur feu doux. Pour ma part, je trouve que la cuisson au four favorise une meilleure répartition de la chaleur sur l'ensemble du plat et permet ainsi une cuisson bien homogène. La semoule couscous sera le meilleur accompagnement de ce tajine.*