Tajine et compagnie…

**Mais qu'est-ce au juste, un tagine ?

Un tagine, est un récipient d’origine berbère, formé d’un plat épais en terre cuite et d’un couvercle conique, dans lequel cuisent différentes préparations à l’étouffée.**

La base d’un tajine c’est toujours :

Oignons, tomates, viande (ou legumineuses)

**Recettes**

**Tajine de poulet au citron confit et olives**

Préparez la sauce ou chermoula :

dans un plat creux, écrasez les citrons confits. Ajoutez 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le curcuma, le cumin, le gingembre et la cannelle. Mélangez puis donnez quelques tours de moulin à poivre. Écrasez bien l'ail, lavez et ciselez finement le persil et la coriandre, puis ajoutez-les à la sauce.

Frottez bien le poulet avec cette sauce, en passant la main sous la peau pour en enduire également la chair. Laissez mariner 1 h au frais.

Pelez l'oignon et hachez-le. Placez le poulet et sa sauce dans le bas d'un tajine. Ajoutez l'oignon, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive et 20 cl d'eau. Salez.

Placez le tajine sur feu doux et démarrez la cuisson jusqu'à frémissement. Posez alors le couvercle sur le tajine et laissez mijoter 1 h 30, en retournant le poulet à mi-cuisson.

Ébouillantez les olives 1 min et égouttez-les, 20 min avant la fin de la cuisson. Faites dorer les amandes à sec dans une poêle antiadhésive (ou au four).

Ajoutez les olives et les amandes dans le tajine, mélangez et salez. Servez bien chaud. Accompagnez de semoule aux raisins.

**tajine d'agneau aux abricots secs et amandes -**Tagine del mechmachei b louz

|  |
| --- |
| 1.5 kilo d'épaule d'agneau• 300 g d'abricots secs• 2 oignons finement hachés• 100 g d'amandes • 200 g de beurre• 2  c.s de miel• 1 c.m de safran• 1 bâton de cannelle • 1 c.c de poivre |
|   |   |