



## TAJINE DE POULET AUX KUMQUATS

### Ingrédients

- 6 cuisses entières de poulet
- 6 kumquats
- 200g d'olives
- 20g de gingembre pelé et écrasé
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 gros oignon rouge
- 1 cuillère à café de ras el han out
- ½ cuillère à café de curcuma
- 1 pincée de pistils de safran
- Sel & poivre
- Huile d'olive

### Préparation

- Commencez par séparer les pilons des hauts de cuisses et les faire rôtir dans un peu d'huile, sans les faire cuire, seulement les colorer.
- Coupez les kumquats en rondelles et enlevez les pépins. Faire revenir l'oignon émincé, puis ajouter le gingembre et l'ail, faire revenir quelques minutes.
- Ajouter le curcuma et le ras el han out, les olives et les rondelles de kumquats, bien mélanger et ajouter le poulet dans le tajine.
- Salez et poivrez, ajouter un peu d'eau, un pincée de pistils de safran, bien mélanger et couvrir.
- Laissez cuire pendant 30 minutes.
- A servir avec de la semoule de couscous.