

## **POULET AU CITRON, AUX OLIVES ET AUX EPICES \***

Cette recette, c'est un de mes grands souvenirs culinaire d'enfance, il me rappelle le voyage au Maroc que j'ai fait avec mes parents et mon frère. Un Merveilleux souvenir ! Mais c'est aussi un plat que ma Maman nous faisait souvent et qu'on adorait ! (Et qu'on adore toujours d'ailleurs !)

J'ai donc voulu le mettre à l'honneur aujourd'hui, car c'est un plat qui fait voyager, et qui ramène du soleil dans votre maison (Si si je vous assure !)

Ma maman le cuisinait sous forme de Tajine, et alors là, on s'y croyait vraiment ! Que du bonheur !

### **Voici la Formule Magique pour 4 Gourmands**

#### **Pour la tajine**

**\* 4 Filets de poulet**

**\* Persil frais**

**\* Coriandre frais**

**\* 6 gousses d'ail**

**\* Curcuma**

**\* Gingembre en poudre**

**\* Cumin**

**\* Paprika**

**\* 2 bâton de cannelle**

**\* Eau**

**\* 1/2 citron confit (vous retrouverez ma recette de citrons confits maison super facile, juste [ICI](#))**

**\* 1 citron**

**\* Olives vertes**

Faire dorer les filets de poulet dans de l'huile.

Émincer un oignon en grosses rondelles et l'ajouter au poulet.

Presser l'ail sur le poulet.

Saupoudrer de gingembre en poudre, et de curcuma.

Ajouter du cumin, du paprika, du sel et du poivre.

Enrober soigneusement le poulet de ce mélange d'épices.

Hacher le persil frais et la coriandre fraîche. et l'ajouter au plat.

Couvrir à demi d'eau, et ajouter le bâton de cannelle.

Faire mijoter le tout 30 minutes à feu doux.

Sortir les Morceaux de poulet de la casserole et les laisser à part pendant que le bouillon se prépare.

Presser le citron dans le bouillon (varier le nombre de citron en fonction du nombre de personne).

Ajouter les olives vertes.

Couper le citron confit en petites lamelles, enlever l'intérieur, l'ajouter au bouillon et laisser réduire.

Remettre les escalopes de poulet dans le bouillon et laisser mijoter encore 5 minutes.

## **Pour la semoule**

**\* 1 verre de semoule par personne**

**\* Huile d'olive**

**\* Graines de cumin**

**\* Eau bouillante salée (environ 8 verres)**

**\* Raisins secs**

Verser la semoule dans un saladier. Ajouter un peu d'huile d'olive, les graines de cumin et les raisins secs. Avec vos mains ou une fourchette mélanger le tout.

Ajouter l'eau bouillante salée par dessus (il faut que l'eau dépasse bien de 1 cm par dessus la semoule). Couvrir le saladier avec un autre plat et laisser la semoule gonfler 10 - 15 minutes.

Lorsque la semoule est bien gonflée, malaxer la semoule entre vos mains (ou à l'aide d'une fourchette).

Servez ce plat bien chaud, et finissez par un thé à la menthe histoire de ce croire vraiment au pays :)