

## Tajine de poulet, pruneaux et amandes



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 140 mn

*Servez bien chaud accompagné de riz ou de graines de couscous (de préférence des graines de couscous parfumées aux épices du monde).*

Recette proposée par : Blog [marions les saveurs](#)

### Ingrédients

- 6 cuisses de poulet
- 24 pruneaux dénoyautés
- 8 cuillères à café d'amandes en poudre
- 1 sachet d'amandes effilées
- 2 cuillères à café de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'épices à tajine (couleur safran)
- 1 sachet de ducros spécial tajine marocain
- 2 oignons
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Enlevez la peau et le gras des cuisses de poulet.
- 2 Chauffez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir les oignons émincés.
- 3 Ensuite, ajoutez-y les cuisses de poulet afin de les faire dorer sur les 2 faces pendant 10 minutes. Salez et poivrez.
- 4 Délayez dans un verre d'eau les 2 cuillères à café d'épices à Tajine.
- 5 Au bout des 10 minutes de cuisson, versez l'eau épicée, puis parsemez les cuisses de poulet du sachet Ducros spécial Tajine marocain.
- 6 Délayez dans la sauce l'amandes en poudre et le miel.
- 7 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 8 Dans un poêlon en terre (ou un autre récipient allant au four), rangez le poulet et les pruneaux sur le mélange oignons et amandes. Arrosez d'1 ou 2 verre(s) d'eau. Vous devez avoir assez de jus pour recouvrir de moitié les cuisses de poulet. Couvrez le poêlon de papier aluminium et faites-y des trous avec une fourchette (si l'on a pas de récipient spécial tajine).
- 9 Enfournes pour environ 2 heures de cuisson.
- 10 Avant de servir, grillez à la poêle les amandes effilées et ajoutez-les au plat pour la décoration.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

