Tajine de poulet aux figues

Recette notée

4.8/5

Selon nos informations, cette recette est compatible avec les régimes suivants : sans gluten, sans lactose

Ingrédients

- [ ] 1 poulet découpé (ou canard, pintade...)
- [ ] 2 gousses d'ail
- [ ] 2 oignons
- [ ] 1 kg de figue
- [ ] 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- [ ] 1 cuillère à café de gingembre
- [ ] 1 cuillère à café de curcuma
- [ ] 1 cannelle
- [ ] 3 cuillères à soupe de miel
- [ ] 3 verres d'eau environ

Préparation

Temps Total : 1 h

Préparation : 10 min **Cuisson :** 50 min

1. Faire dorer les oignons émincés, l'ail coupé, le gingembre et le curcuma dans l'huile. Ajouter le poulet et le faire dorer.
2. Saler, poivrer, ajouter les verres d'eau et faire cuire à couvert dans un plat à tajine ou autre pendant 40 min à feu moyen.
3. Ajouter la cannelle, le miel et faire réduire pendant quelques minutes.
4. Pour finir mettre les figues pendant 10 min à feu doux.

Note de l'auteur

“ Servir avec de la semoule. “

J’ajoute mon grain de sel