

Tajine de poulet aux figues



Recette notée ★★★★★ 5/5 - proposée par isabelle_367



Plat principal

Facile

Coût moyen

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



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

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir