

Tajine de poulet aux oignons et raisins



Ingredients :

4 cuisses de poulet

4 oignons

Coriandre et persil frais (un beau bouquet)

1 cc de sel

1 cc de poivre

1 cc de curcuma

1 cc de cannelle

1 cc de gingembre

1 cs d'huile

un grand verre de raisin sec

de l'eau

1 cs à soupe de miel

Faire revenir dans l'huile les cuisses de poulet et 1 oignon émincé
assaisonner avec les épices le sel et le poivre.

faire cuire en surveillant pendant 20 min

recouvrir les cuisses avec un ou deux verres d'eau

laisser cuire à feu moyen pendant 30 à 40 min en surveillant l'évaporation de l'eau.

rajouter 3 gros oignons émincés et les raisins secs.

laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon soit fondant et les raisins bien gonflés.

rajouter la coriandre fraîche et le persil en fin de cuisson soit ciselé ou bien ficelé comme un bouquet garni.

Avant de servir mélanger la cuillère à soupe de miel à la sauce et servir chaud.