

Tajine de poulet aux figes et à la cannelle

Ingrédients

1,5 kg de poulet coupé en morceaux,
6 figes fraîches
6 figes sèches
2 oignons
le zeste et le jus d'un citron
1 cuillère à café de cumin en poudre
6 pincées de cannelle
3 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe d'huile
30 g de beurre
Sel
poivre au moulin

Préparation

Faites chauffer l'huile dans une cocotte.

Faites-y revenir les morceaux de poulet pendant cinq minutes.

Ajoutez le cumin et la cannelle, du sel et du poivre.

Puis ajoutez les oignons émincés le zeste et le jus de citron .

Mélangez et versez 30 cl d'eau.

A couvert, faites cuire 55 minutes à feu doux et remuez quelques fois.

Préchauffez votre four à 180 °C.

Lavez, essuyez les figes fraîches et coupez-les en deux.

Mettez-les dans un plat beurré.

Arrosez-les de miel et faites-les cuire dix minutes au four.

Ôtez le couvercle de la cocotte et faites réduire le jus.

Ajoutez les figes sèches et le jus des figes fraîches.

Laissez cuire encore quinze minutes sans couvrir.

Ajoutez les figes fraîches au dernier moment afin de les réchauffer.