

## Tajine de poulet fermier aux pruneaux

*Temps de préparation : 30 minutes*

*Cuisson : 1 heure 05*

### **Ingrédients :**

- 1 poulet fermier.
- 300g de gros pruneaux.
- 2 oignons.
- 100g d'amandes.
- 3 cuillères à soupe d'huile.
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu.
- 1 cuillère à café de sel.
- 1 cuillère à café de poivre.
- ½ cuillère à café de safran.
- 1 cuillère à café de gingembre.
- 25 cl d'eau.
- 1 cuillère à soupe de sucre.
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- 1 cuillère à café de cannelle.
- 3 cuillère à soupe d'eau.
- 1 cuillère à soupe de graines de sésames.

### **Préparation :**

1. Coupez le poulet en huit morceaux. Epluchez et coupez les oignons en lamelles ; émondez les amandes. Dans une poêle mettez 1 cuillère à soupe d'huile et faites-les frire. Laissez-les refroidir ensuite sur du papier absorbant.
2. Dans un tajine, mettez le reste d'huile, le beurre fondu et faites les morceaux de poulet fermier. Ajoutez les oignons, le sel, le poivre, le safran, le gingembre et mélangez ; mettez à cuire à feu doux. Ajoutez l'eau tout autour, couvrez et laissez mijoter 45 minutes.
3. Pendant ce temps, mettez les pruneaux dans une casserole avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle et l'eau. Faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes.
4. Vérifier que le poulet est cuit et ôtez le du feu. Mettez le poulet dans un plat, arrosez-le de sauce, mettez les pruneaux dessus, parsemez-les de graines de sésames préalablement grillées et éparpillez les amandes dessus. Servez chaud.