

La Marmite de Claude

TAJINE DE POULET AUX OIGNONS ET RAISINS SECS

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

1 kg de poulet
500g d'oignons émincés en rondelles
125g de raisins secs
½ c à c de gingembre en poudre
½ c à c de cannelle en poudre
1 pincée de curcuma
½ verre à thé d'huile d'arachide
½ c à c de sel
½ c à c de poivre

RECETTE

Dans un faitout ou un wok électrique, faire revenir pendant 5 mn environ les morceaux de poulet avec la moitié des oignons, le gingembre, le curcuma, l'huile, le sel et le poivre. Lorsque la viande est bien colorée, la recouvrir d'eau et ajouter le reste d'oignons, les raisins secs et la cannelle.
Laisser cuire 45 mn à feu moyen sous couvert.
Une fois la viande cuite et sa sauce de cuisson bien réduite, disposer sur un plat les morceaux de poulet, recouvrir avec les oignons et les raisins secs et verser la sauce dessus.
Servir très chaud avec de la semoule.