

Tajine de poulet aux abricots

(4 portions)

250 grammes de poitrine de poulet désossée et coupée en cubes

Sel et poivre

1 oignon haché

2 gousses d'ail hachées

1/3 de tasse d'abricots séchés hachés

1 boîte de tomates en dés de 796 ml

2 c. à soupe de concentré de bouillon de poulet

1 c. à thé de cumin

1/8 de c. à thé de cannelle

1 c. à thé de gingembre moulu

1 c. à thé de coriandre moulue

1 c. à thé de paprika

250 ml de pois chiches rincés et égouttés

Dans un grand chaudron, faire dorer le poulet à feu moyen 3 minutes de chaque côtés, saler et poivrer. Ajouter le reste des ingrédients sauf les pois chiches, couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 60 minutes. Ajouter les pois chiches et poursuivre la cuisson 15 minutes. Servir sur du couscous.

- ❖ Vous pourriez aussi mettre tous les ingrédients dans un plat à tajine et déposer au four à 350 F. Cuire 60 minutes.