

Poulet aux olives et épices



Pour deux personnes

- 2 blancs de poulet de qualité
- 1/2 citron confit
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1/2 cuillère à café de raz el hanout
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée d'olives
- 1 Fjord (ou yaourt de type brassé)
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ou surgelée

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir doucement avec une cuillère à soupe d'huile dans une cocotte. Lorsque l'oignon commence à dorer, ajouter le gingembre, le curcuma, la coriandre en poudre, le cumin et le raz el hanout.

Mélanger, puis ajouter la viande coupée en morceaux de la taille d'une bouchée. Mélanger, puis ajouter l'ail écrasé, mélanger à nouveau et verser environ 15 cl d'eau. Saler, poivrer, ajouter les olives, couvrir et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Laver le citron confit, le découper en petits morceaux et ajouter dans la cocotte. Mélanger le Fjord et la coriandre fraîche, verser dans la cocotte et laisser encore chauffer deux minutes.

Servir avec du couscous, ou un riz basmati.