

## Tajine de poulet au cumin



### Ingrédients pour 6 personnes :

- Une cuisse de poulet par personne
- 2 citrons
- 6 oignons
- une poignée de raisins secs
- des champignons de paris (frais ou en boîte)
- cumin en poudre
- sel et poivre

Faire revenir les cuisses de poulet dans de l'huile bien chaude. Quand elles sont bien dorées, saler, poivrer et les saupoudrer abondamment de cumin.

A feu très doux : ajouter les oignons émincés, les citrons coupés en rondelles avec la peau (sans les pépins), les raisins secs et les champignons.

Laisser mijoter à feu doux pendant 1h à 1h30 en vérifiant de temps en temps que le poulet n'attache pas.