***Tajine de poulet aux abricots***

**Pour 4 personnes**

4 de filets de poulet

2 oignons rouges

*12 abricots secs*

1 cuil à café de mélanges d'épice tajine

1 cuil à soupe de miel

200ml de bouillon de légumes

le jus d'1/2 citron

Epluchez et coupez les oignons en petit morceaux, coupez les abricots en morceaux.

Faites dorer les filets de poulet à la poêle quelques instants dans un filet d'huile d'olive, réservez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les morceaux d'abricots et d'oignons, faites les revenir quelques instants avant d'ajouter le miel et le jus de citron puis de laissez caraméliser  à couvert pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Après les 10 minutes de cuisson, versez le bouillon et le mélange d'épices dans la cocotte, ajoutez les filets de poulet, baissez le feu et couvrez, laissez mijoter à couvert pendant 15-20 minutes (vérifiez la cuisson de la viande).

Avant de servir parsemez de pignons de pin et de persil ciselé.