**Tajine de poulet aux olives et citrons confits**



**Pour 4 personnes**

4filets de poulet

1 oignon jaune

1 fenouil

1cuil à café de graines de cumin

1 cuil à café de gingembre en poudre

1 cuil à café de curcuma en poudre

1 cuil à café de paprika en poudre

1 cuil à café d'ail semoule

300ml de bouillon de poulet

2 citrons confits

Olives vertes dénoyautés à volonté

1 cuil à soupe de miel

Epluchez et coupez les oignons en morceaux, émincez le fenouil.

Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faites-y dorer les filets de poulet quelques minutes de chaque coté. Retirez les filets de poulet de la cocotte.

Mettez les morceaux d'oignons et de fenouil dans la cocotte à la place des filets de poulet, ajoutez un peu d'huile d'olive ainsi que les épices (cumin, curcuma, gingembre et paprika). Faites les revenir quelques instants.  Versez le bouillon dans la cocotte, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Ajoutez les filets de poulet dans la cocotte, couvrez de nouveau et laissez cuire encore 10 minutes.

Coupez les citrons confits en 4, retirez les pépins avant de les ajouter au tajine en même temps que les olives vertes. Laisser encore cuire 5 minutes avant de retirer les filets de poulet.

Incorporez le miel à la cocotte, remuez, montez le feu et faites cuire 5 minutes.

J'ai accompagné mon tajine de poulet aux olives et citron confit avec des pois chiches. Vous pouvez servir, du taboulé ou du riz et pourquoi pas des pâtes...