Tajine de poulet au citron confit

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 poulet (coupé en morceaux)
sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pièce de gingembre (râpé)
1 cuillère à café de curcuma en poudre
1 oignon (gros, émincé)
1 citron (confit, coupé en morceaux)
8 branches de coriandre (finement hachées)
3 gousses d'ail (émincées)
100 grammes d'olives vertes

Méthode de préparation

1. **Salez et poivrez le poulet.**
2. **Faites revenir le poulet à l'huile d'olive dans un plat à tajine ou un faitout. Saupoudrez-le de curcuma et de gingembre. Ajoutez l'oignon émincé, le citron confit, la coriandre et l'ail. Faites cuire pendant 10 minutes. Retournez régulièrement le poulet.**
3. **Ajoutez un peu d'eau tiède et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.**
4. **Ajoutez les olives et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.**
5. **Servez avec du pain ou du riz.**