

Poulet aux épices marocaines et aux olives

Pour 2 personnes :

- 1 citron non traité
- 2 càc d'huile d'olive (2 càc pour moi)
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre de 3 cm (gingembre en poudre)
- 2 càc de chermoula (2 càc d'épices marocaines)
- 2 cuisses de poulet (j'ai enlevé la peau comme je le fais toujours)
- 1 oignon
- 30 cL de bouillon de volaille
- 1 càc de miel doux liquide
- 1 poignée d'olives vertes dénoyautée
- sel
- poivre

Hacher un demi-citron avec la peau. A l'aide d'un robot, le mixer avec 1 càc d'huile, l'ail, le gingembre et les épices marocaines.

Faire chauffer le reste d'huile dans une grande poêle à feu moyen. Assaisonner le cuisses de poulet et les faire dorer pendant 5 min d'un côté. Les retourner, ajouter l'oignon émincé et laisser revenir 5 min jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajouter la pâte de citron épicée et la laisser exhaler ses parfums pendant 1 min. Arroser de bouillon et de miel et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire 30 min environ, jusqu'à ce que le poulet soit tendre et la sauce épaississe (pour moi elle n'a pas beaucoup épaissi) (découvrir mes 5 dernières min de cuisson).

Ajouter les olives et le jus du demi-citron restant.

Servir très chaud avec de la semoule et parsemer de coriandre ciselée.

