

>> Accueil > Recettes > Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

Plat principal - Facile - Bon marché

 (13 votes)



 [Alerter !](#)



+ Ajouter votre photo



Version Imprimable



Ajouter à mon carnet



Ajouter au planificateur de menu



Ajouter à ma liste de courses



Envoyer à un(e) ami(e)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

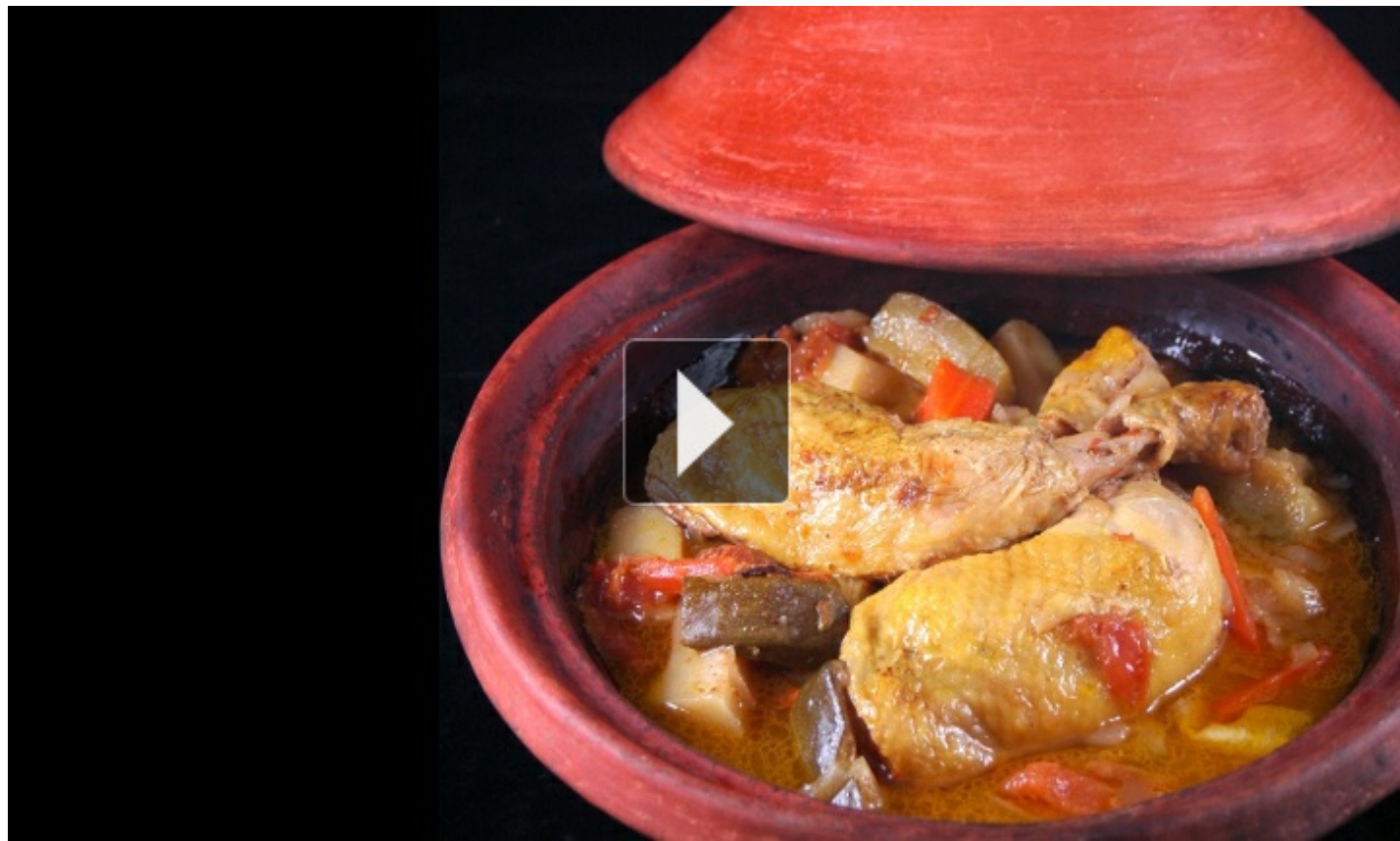
Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poulet coupé en morceaux (ou 4 beaux morceaux de poulet)
- 2 gros oignons (ou 3 moyens)
- 5 gousses d'ail
- 2 gros citrons confits (ou 3 moyens)
- 1 citron
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 400 g d'olives vertes dénoyautées
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'argan (ou à défaut d'huile d'olive)
- 20 cl d'eau (soit un verre)
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Pour cette recette prévoir un plat à tajine (ou à défaut 1 cocotte en fonte).
Faire cuire à feu moyen dans l'huile d'argan les oignons en lamelles et 2 gousses d'ail hachées.
Saler et poivrer les morceaux de poulet, puis les ajouter aux oignons et à l'ail pour les faire dorer 5 à 10 minutes en les retournant plusieurs fois.
Ajouter les épices, le jus de citron, le verre d'eau et les 3 gousses d'ail restantes en chemises.
Couvrir la tajine ou la cocotte et la mettre dans le four à 150°C (thermostat 5) pendant une heure.
La sortir du four et ajouter les olives, les citrons confits coupés en 4 et la coriandre.
La remettre au four 30min à 150°C (thermostat 5).
Servir très chaud avec de la semoule nature ou des pommes de terre vapeur.

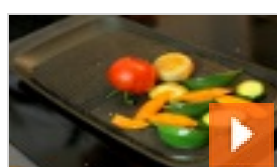
Vidéos associées : Faire un tajine



Réaliser un céviche de poisson



Préparer un bouillon de volaille



Cuire des légumes à la plancha



Pour éviter le démarrage de vidéos automatiques, [créez votre profil](#)



Recette proposée par [Gburiez](#)

Voir les 13 commentaires

Que boire avec... Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan?



Avec votre recette nous vous recommandons un vin blanc sec corsé, agréable et non boisé, au nez de fruits tropicaux et à la bouche ample

- Un blanc sec d'appellation **Vin de Californie, Côtes du rhône villages** ou **Côteaux du Languedoc La Clape**

Disponible sur App Store

Des accords pour toutes vos recettes avec **QBQM** sur iPhone ou par email à queboire@qbqm.fr. Réponse dans la minute !

Recettes similaires



Tajine de congre et raisins secs (...
Plat principal



Tajine d'agneau aux oignons, aux o...
Plat principal



Tajine aux citrons confits ou poul...
Plat principal

Donnez une note :



Votre message :

Recopiez le code de vérification :

6785

☐ Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est ainsi de 5 jours ouvrés maximum.

CHOSSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des dubitchous comme le faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essayerai pas", encore moins de "j'ai beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu grasse"..

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires** ! :-). Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#).

+ Ajouter un commentaire

5/5

Duplaurence

Excellent, on peut préparer le tajine, le faire cuire en avance et ensuite le laisser dans le four en température basse. C'est parfait et le poulet est bien cuit.

avis du 03/09/2016 sur la recette Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

5/5

tatabbr

Je mets juste un peu moins d'olives mais sinon c'est absolument parfait!

avis du 07/06/2016 sur la recette Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

5/5

chococha

Vraiment une bonne recette. Je ne l'ai pas suivi à la lettre pour les quantités de citron confit et olives, mais cela ne change rien à la facilité de cette recette!

avis du 22/05/2016 sur la recette Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

5/5

sroquigny

Excellent. Merci pour cette recette. J'ai cuit le poulet 10 minutes en cocotte puis mijotage au tajine électrique pendant 3heures. Ça sent bon c'est beau et c'est trop bon.

avis du 10/04/2016 sur la recette Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

5/5

helene_2237

Délicieux

avis du 14/12/2015 sur la recette Véritable tajine poulet olives et citrons confits et huile d'argan

Voir les 13 commentaires

Mon carnet de recettes

Je peux stocker et organiser mes recettes, mes commentaires, créer des menus, etc.

Connexion

Créer mon carnet

Trouver une recette

Mots-clés

Rechercher

Sur le feu...

Vous cherchez : gateau, courgette, poulet, filet mignon, aubergine, crepes

Les tendances qui flambent : Crêpes, cake, gateau, chocolat, poulet

Dernières recettes : Pommes de terre rôties et garnies au bacon et au comté, Purée de thon et sardine, Potage Brighton (Carottes-Cheddar)

Info partenaires : , , , ,

Nouveautés



Choisir sa viande en grande surface est un jeu d'enfant



30 recettes crousti-moelleuses !

Suivez nous...

... dans votre boîte mail

Ne manquez plus nos astuces, buzz, bons plans et dernières tendances en les recevant par mail

Votre e-mail

OK

... sur les réseaux sociaux



f J'aime

{ 1 773 074



Twitter @Marmiton_org



Suivre le flux...



Suivez nous sur Pinterest



Suivez-nous sur Instagram



Suivez-nous sur YouTube



S'abonner

Convertisseur

°F / °C

gr / oz

Tasses / ml

°F :

°C :

°F = °C

°C = °F

Sondage

Louise Bonne est une variété de

- ☐ Tomate
- ☐ Pomme
- ☐ Poire
- ☐ Prune
- ☐ Cerise

Je vote

Marmiton Magazine



Magazine 32

Tartes, quiches, tourtes... et plein d'autres gourmandises à dévorer dans le magazine sept-oct

Lire la suite >