

SAVEURS DE L'AFRIQUE DU NORD TAJINE DE POULET AU FENOUIL ET AUX CITRONS CONFITS

Ce plat maghrébin s'allie à la perfection avec un Pinot Gris.

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 1 heure

Portions : 4

- 2 bulbes de fenouil
- 2 petits citrons confits coupés en quartiers ou le jus et le zeste de 1 citron
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 poulet de 2 kg (4 ½ lb) coupé en 8 morceaux
- 2 oignons coupés en tranches épaisses
- 2 gousses d'ail écrasées
- 125 ml (1/2 t) d'eau
- 2 ml (½ c. à thé) de safran
- 1 bâton de cannelle ou 2 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, pelé et haché
- 5 ml (1 c. à thé) de graines d'anis
- 250 ml (1 t) d'olives violettes ou vertes
- 5 ml (1 c. à thé) de ras-el-hanout ou épices à couscous
- Sel et poivre au goût



Enlever les couches fanées des bulbes de fenouil et les couper en deux sur la longueur, puis en quatre tronçons. Couper les citrons en quartiers. Retirer la pulpe et les pépins des citrons, couper la peau en lanières et réserver les lanières.

Dans un grand chaudron à fond épais ou une cocotte, chauffer l'huile à feu moyen-fort et faire dorer les morceaux de poulet pendant 10 minutes en retournant les morceaux seulement lorsqu'ils sont bien colorés. Réserver le poulet dans une assiette et jeter l'excès de gras de cuisson.

Ajouter les oignons et l'ail et les faire revenir en s'assurant de bien gratter le fond de la casserole avec une cuillère de bois pour décoller les sucs de cuisson. Remettre les morceaux de poulet dans la casserole.

Verser l'eau, ajouter le safran, la cannelle, le gingembre, les graines d'anis, les



olives et les citrons confits.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 min et ajouter le fenouil. Laisser cuire 30 min de plus.

En fin de cuisson, ajouter le ras-el-hanout. Servir bien chaud avec du couscous ou du pain.

Olives violettes, citrons confits et ras-el-hanout : On les trouve dans les épiceries maghrébines. Le ras-el-hanout est un mélange de 27 épices, qui varie selon les régions et les familles, mais qui contient à la base de la muscade, du gingembre, du cumin, du piment et de la lavande. On l'utilise toujours avec modération.

