

# **TAJINE DE POULET AUX OLIVES ET CITRONS**

## **CONFITS**

### **INGRÉDIENTS pour 18 personnes :**

- 3 kg de poulet (cuisses et/ou avant cuisses)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 oignons, hachés grossièrement
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de paprika fort
- 2 cuillères à café de curcuma
- 2 citrons confits au sel, découpés en 8
- 500 g d'olives vertes
- Un bouquet de coriandre fraîche ciselée
- Sel et poivre

### **PRÉPARATION/COISSON**

Dans une grande marmite, faire revenir les oignons et les épices dans l'huile.

Ajouter les morceaux de poulet ; les faire dorer, puis ajouter les citrons confit, et les olives. Saler et poivrer (attention, les citrons et les olives sont déjà salés).

Couvrir les aliments d'eau, porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 10 minutes.

Placer rapidement la marmite dans le cuiseur thermos et laisser cuire pendant 1 h30 minimum. On peut la laisser cuire pendant plusieurs heures, voire une demi-journée, si on n'ouvre pas le cuiseur entretemps.

Elle sera encore très chaude au moment du repas – pas besoin de la réchauffer !!!