

## TAJINE DE POULET AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS

### *Ingrédients (pour 4 personnes) :*

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

### *Préparation :*

- Pour cette recette prévoir un plat à tajine (ou à défaut 1 cocotte en fonte).
- Faire cuire à feu moyen dans l'huile d'olive 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 le 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.

Source : Marmiton, recette revue par FA.

## BRUSCHETTA AU CHEVRE CHAUD

### *Ingrédients (pour 4 personnes) :*

- 8 tomates pelés en morceaux
- 2 cas d'huile d'olive
- ail
- basilic frais
- origan
- sel, poivre
- 4 grandes tranches de pain
- 120 g de fromage de chèvre

### *Préparation :*

- Dans un saladier, mettre les dés de tomates et les mélanger avec l'huile d'olive.
- Saler, poivrer et ajouter le basilic frais ciselé, l'origan, l'ail (pressé) et laisser reposer au frigo pendant 15 minutes.
- Faire griller le pain, le badigeonner d'huile d'olive et le frotter avec un peu d'ail.
- Disposer la préparation de tomate sur le pain ainsi que les tranches de chèvre.
- Passez 5 minutes au grill afin de faire fondre les chèvres.
- Servir chaud.

Source : Marmiton, recette revue par FA.