

Tajine de poulet aux châtaignes

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

Pour le poulet :

¼ c. à c. de noix de muscade moulue
¼ c. à c. de gingembre moulu
¼ c. à c. de safran
1 bâton de cannelle
1 verre d'eau
1 petit poulet fermier coupé en quatre
1 petite botte de persil plat
2 oignons blancs
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

Pour les châtaignes :

¼ c. à c. de Cubèbe moulu (poivre de Java)
½ c. à c. d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de sel
1 c. à soupe de miel
1 petite poignée d'amandes effilées pour la décoration
25 g de beurre frais
400 g de châtaignes (précuites) au naturel

Préparation : 30 mn ; cuisson 1h10

Le poulet :

- Laver le persil en le laissant attaché en botte, avec de la ficelle.
- Éplucher et émincer finement (ou râper) les oignons. Assaisonner le poulet de sel et poivre.
- Dans une marmite à fond épais, faire chauffer l'huile et colorer les morceaux de poulet quelques minutes à feu fort.
- Ajouter les oignons, les épices, quelques tours de moulin à poivre, le verre d'eau et la botte de persil entière (ficelée).
- Porter à ébullition, remuer, couvrir, et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure. À la fin de la cuisson, vérifier et ajuster l'assaisonnement, retirer le persil.

Les châtaignes :

- Pendant ce temps, rincer les châtaignes précuites et les sécher dans un torchon.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les châtaignes, une pincée de sel, et faire dorer à feu doux 5 à 7 minutes.
- Ajouter le cubèbe, le miel et l'eau de fleur d'oranger. Remuer, faire chauffer encore 2 minutes à feu doux puis éteindre et réserver au chaud.

L'assemblage :

- Pour servir : laver le plat de tajine à l'eau très chaude, disposer les morceaux de poulet au centre avec la sauce qui doit être onctueuse. Parsemer de châtaignes rôties, décorer avec les amandes. Servir avec du pain au levain.

