

## TAJINE DE POULET AU COING ET AU MIEL

Le tajine de poulet en version automnale qui magnifie les coings ! A essayer !

**Préparation :**  
25 minutes

**Cuisson :**  
50 minutes

**Difficulté :**

**Coût :**  
Bon marché



## INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 gras de cuisses de volaille
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 gros oignons
- ½ citron confit
- ¼ litre de fond blanc de volaille
- 2 coings
- 30 gr de beurre
- 40 gr de miel
- Sel
- Poivre du moulin
- Raz el Hanout
- 1 gr de gingembre
- 20 gr de gingembre frais
- ¼ botte de coriandre

## PREPARATION

- Saler les morceaux de volaille et les colorer à l'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon émincé et suer 20 minutes.
- Ajouter le fond blanc de volaille, le gingembre haché et les épices.
- Cuire à frémissement pendant 40 minutes.
- Eplucher et couper en quartier les coings en enlevant le cœur.
- Sauter les coings au miel avec le beurre. Caraméliser légèrement.
- Mettre les morceaux de poulet dans un plat de service et disposer les coings cuits sur le p