

# Tajine de poulet aux citrons confits et aux olives au barbecue



## TEMPS DE PRÉPARATION

30 min



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Marocaine

## TEMPS DE CUISSON

1 h



## INGRÉDIENTS

- huile d'olive
- 3 citrons confits au sel
- 200 gr olives vertes ou violettes
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 c. à café de sucre de canne
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de curcuma
- 5 gousses d'ail émincées
- 3 oignons en tranches
- 1 poulet de 2KG environ
- du rub poulet de Smokehouse ou votre rub poulet au choix

## INSTRUCTIONS

1. Coupez le poulet en 8 morceaux. Badigeonnez chaque morceau d'un peu d'huile d'olive et saupoudrez de rub. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, mais en gardant une zone froide sans charbon dans le BBQ.
2. Lorsque le BBQ est chaud, grillez rapidement les morceaux de poulet pour les colorer et surtout pour leur donner ce goût typique de poulet grillé, environ 2 ou 3 minutes de chaque côté, mais en les retournant toutes les 30 secondes pour ne pas brûler l'extérieur. Déplacez les morceaux dans la zone "froide" du BBQ et fermez le couvercle pour 10 minutes.
3. Placez une cocotte en fonte au-dessus des braises et versez 10cl d'huile d'olive. Faites revenir les oignons dans l'huile à feu moyen pendant 5 à 10 minutes.
4. Ajoutez maintenant les morceaux de poulet aux oignons, les épices, les morceaux de citrons 3 ou 4 c. à soupe de persil plat et 2 c. à soupe de coriandre. Salez et poivrez. Fermez le couvercle de la cocotte et fermez le couvercle du BBQ. Laissez cuire à couvert pendant 1 heure à 130-140°C.
5. Ajoutez maintenant le reste de la coriandre hachée, et les olives. Retirez du feu tout en laissant le couvercle sur la cocotte et laissez reposer à couvercle fermé pendant 20 minutes.



MOTS CLÉS

citrons, olives, poulet, tajine