



## Tajine aux mandarines

Par Jean-Charles Sommerard

### Pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 8 mandarines
- 5 oignons rouges
- 2 c. à s. d'eau forale de fleur d'oranger
- 3 c. à s. de miel d'acacia
- 50 g d'amandes effilées
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- Noix de muscade
- Sel, poivre
- 7 sprays d'aromacook saveur d'orient.



Faites revenir les cuisses de poulet dans 7 sprays d'aromacook saveur d'orient. Salez, poivrez et saupoudrez de noix de muscade. Réservez le poulet et mettez le jus obtenu dans le plat à tajine. Emincez finement les oignons rouges, faites-les fondre avec le jus dans le tajine fermé, environ 20 minutes à feu doux. Ajoutez le gingembre moulu et la cannelle, mélangez bien. Faites revenir le poulet une demi-heure dans le mélange en ajoutant un verre d'eau, portez à ébullition puis baissez le feu. Retournez les cuisses de poulet. Rajoutez un peu d'eau, de temps en temps, afin que les oignons n'attachent pas. Incorporez les 2 c. à s. d'eau forale et 3 c. à s. de miel. Laissez à nouveau mijoter 20 minutes. Epluchez les mandarines en retirant les peaux blanches. Mélangez le tout et rajoutez un dernier spray d'aromacook saveur d'orient. Remuez et laissez cuire 5 minutes à couvert, parsemez d'amandes effilées.