

Tajine de poulet aux poires, miel et cannelle

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 12 pilons de poulet
- huile de tournesol
- 2 oignons hachés
- 2 càc de cannelle en poudre
- 1 càc de curcuma
- 1 càc d'épices à tajine (mélange ail, persil, piment, gingembre)
- 1 càc de gingembre en poudre
- 5 poires
- 50 g de beurre
- 4 càs de miel
- 1 càc d'eau de fleur d'oranger
- 2 càs de graines de sésame

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir les oignons hachés.

Ajouter les pilons de poulet, les épices. Verser 25 cl d'eau, mélanger et laisser cuire doucement 35 minutes, en surveillant (les pilons doivent cuire mais pas se défaire complètement). Pendant ce temps, peler et couper les poires en quartiers. Dans une casserole, faire fondre le beurre et le miel. Y faire cuire les poires en les retournant régulièrement.

Quand le tajine est cuit, ajouter les poires et leur jus de cuisson, puis l'eau de fleur d'oranger. Laisser mijoter encore 5 minutes pour faire réduire le jus.

Servir le tajine aussitôt, saupoudré de sésame.