



Recette classique pour ce vin:
Magrets de canard poêlés aux figues

Tajine aux abricots

Pour 6 personnes



Nous recommandons pour cette recette
Le Côtes du Roussillon Cuvée Imo Pectore

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de 1,6 kg en morceaux
- 600 g d'abricots secs
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 c. à c. de piment de Jamaïque appelé quatre-épices ou toute épice (kebaba)
- 1/2 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à s. de coriandre fraîche ciselée
- sel, poivre, huile

PRÉPARATION

1. Mettez les abricots à tremper 1 h dans un saladier rempli d'eau. Pendant ce temps, épluchez les oignons, pelez l'ail. Hachez minutieusement. Tranchez finement le citron. Chauffez de l'huile dans un plat à Tajine (ou une cocotte)
2. Faites dorer les oignons, puis ajoutez l'ail, les quatre-épices et le gingembre. Salez. Mélangez.
3. Verser le citron et ajoutez le poulet. Remuez et mouillez avec 10 cl d'eau. Faites mijoter 30 mn à couvert en remuant de temps en temps.
4. Ajoutez les abricots égouttés et cuisez encore 30 mn.

5. Parsemez de coriandre et cuisez 10 mn à découvert. C'est prêt, régalez-vous.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com