

## Tajine à la Musquée et aux fruits secs

---



---

**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 20-25 mn**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

6 morceaux de poulet

700 gr de Musquée

100 gr de raisins secs

100 gr d'abricots secs

2 oignons

3 gousses d'ail

50 gr de beurre

2 cuil. à soupe de miel liquide

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Safran, sel, origan, cumin.

**Préparation:**

Faites tremper les fruits secs dans de l'eau tiède.

Pelez et émincez les oignons et l'ail.

Dans une sauteuse, faites fondre l'ail et les oignons dans l'huile et le beurre.

Mettez les morceaux de poulet à dorer.

Ajoutez un verre d'eau, du safran et laissez cuire à couvert 10 mn.

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en dés.

Faites-les cuire 10 mn dans l'eau frémissante et salée.

Ajoutez la musquée et le jus de cuisson au poulet.

Incorporez les fruits et le miel et poursuivez la cuisson 10 à 15 mn.

Saupoudrez d'origan, de cumin et servez chaud accompagné de salade verte et de semoule.