

# Cuisses de poulet façon tajine



## ✻ Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulet
- 16 pruneaux
- 75 g d'amandes mondées
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- 1 pincée de muscade
- 1/2 cuillerée à café de cannelle
- 1 cuillerée de poivre
- 1 cuillerée à soupe de miel

**Préparation : 10 min - Cuisson : 1 h**

- Mettre une cuillère d'huile d'olive dans le plat et faire revenir le poulet.
- Ajouter l'oignon coupé fin, le beurre et la cannelle. Ajouter un verre d'eau. Laisser fondre à petit feu.
- couvrir et laisser cuire 30 min en tournant de temps à autre.
- Ajouter les pruneaux, le miel, les amandes, le poivre et la muscade. Laisser mijoter.