Il vous faut pour 8 personnes :

* 8 gros morceaux de **poulet (2 poulets sans la carcasse, avec laquelle vous faites un bouillon de soupe)**
* 2 oignons
* 2**citrons confit** (\*)
* 2 gousses d’ail
* 1 cuillère à café d’un mélange curcuma/safran
* 1 cuillère à café de ras el hannout
* 1 mini cuillère à café de poivre
* 1 cuillère à café de gingembre en poudre
* 2 cuillères à soupe de coriandre, hachée
* 3 cuillères à soupe d’huile
* 30**olives vertes**
* 1/2 citron

Commencez par la préparation de la sauce, appelée **chermoula**.

Râper l’oignon.

Râpez la gousse d’ail.

Récupérez la chair du citron confit et mettez-la dans le saladier avec les morceaux de poulet, l’oignon et l’ail, râpés. Réservez la peau.

Ajoutez les épices, 1 cuillère de coriandre, mélangez.

Laisser poser ainsi dans un saladier 2 heures

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d’huile dans une cocotte ou une casserole. Sortir les morceaux de poulet de la préparation précédente et faites les dorer pendant 5 à 10 minutes. Quand le poulet est coloré, mouillez avec le chermoula, une boite de tomates pelées, éventuellement un peu d’eau (pour + de jus), couvrez (en laissant juste un petit trou) et laissez cuire 30 minutes.

Tournez une fois en cours de cuisson. (pas trop sinon, ça se décompose)

Au bout de 30 minutes, découvrez et ajoutez les olives, les morceaux de peau de citron confit, 1 cuillère de coriandre, 2 cuillères à soupe d’eau et 1/2 jus de citron.

Mélangez, laissez cuire 2 à 3 minutes supplémentaires et c’est prêt. Dressez dans un plat à tajine ou dans le plat de service.