Tajine de poulet aux figes et aux noix

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la viande

- 1,5 kg de poulet coupé en morceaux (choisir de préférence des pilons et hauts de cuisses),
- 2 oignons,
- 2 gousses d'ail,
- ½ c. à c. de gingembre,
- ½ c. à c. de sel,
- ½ c. à c. de graines de coriandre moulues,
- quelques filaments de safran,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 petit bouquet de coriandre.

Pour la garniture

- 1 kg de figes fraîches,
- 1 c. à s. de miel,
- 1 c. à c. de cannelle,
- 1 c. à c. de gingembre,
- ½ c. à c. de sel,
- ½ c. à c. de poivre,
- ¼ c. à c. de noix de muscade,
- 200 g de noix,
- 50 g de beurre.

Préparation : 1 h. Marinade : 1 h. Cuisson : 1 h.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir les morceaux de poulet dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Récupérer la graisse de cuisson au fur et mesure, avant qu'elle ne brûle. Réserver la viande et laver la cocotte pour éliminer le charbon.

Hacher l'oignon et l'ail, et les faire revenir à feu doux dans la cocotte, dans la graisse précédemment récupérée. Ajouter le poulet, les épices et la coriandre hachée. Mouiller d'eau et faire cuire en remuant de temps en temps, à feu moyen pendant 45 minutes environ. Le poulet doit être tendre sans se déliter complètement.

Pendant ce temps, laver les figes (au choix, les couper en deux ou non : elles prendront mieux la marinade, mais ne se tiendront plus à la cuisson, donnant plutôt une sorte de sauce). Les faire mariner 1 heure dans un saladier, avec les épices mélangées et délayées dans un peu d'eau.

Sortir le poulet de la cocotte et le réserver dans un plat à tajine. Faire réduire le jus de cuisson autant que possible et le filtrer. Mixer la phase « solide » au robot de cuisine, et dégraisser la phase « liquide ».

Faire fondre le beurre à feu doux dans une poêle et y placer les figes. Ajouter le miel et laisser mijoter 7 minutes à feu moyen. Sortir les figes et les disposer sur la volaille. Ajouter les noix au jus de cuisson des figes en train de réduire, pour qu'elles caramélisent légèrement. Verser sur la volaille.

Réunir les phases « solide » et « liquide » de la sauce à la coriandre et les verser sur le plat. 1 heure avant de passer à table, placer le tajine au four pour réchauffer le plat.

Remarques : À servir avec une semoule agrémentée d'amandes effilées grillées et de fruits secs (raisins, abricots secs, dates, etc. que l'on peut faire renfler dans la marinade des figes). Hors saison, il est possible d'utiliser des figes séchées. J'ai aussi réalisé la recette avec des cuisses de canard. On pourrait probablement essayer également avec de l'agneau. Éventuellement, les deux sauces (sucrée aux figes et salée à la coriandre) peuvent être réunies avant d'être versées sur le plat, mais je préfère l'effet de superposition.