

# TAJINE DE POULET AU RAS EL HANOUT

**Pour 6 personnes**

Préparation **30 mn**

Cuisson **2 H.**

**1, 5 kg** de poulet

**125 g** de beurre

**3** oignons

**Quelques stigmates de safran**

**1 cuil. à café** de poivre

**2 cuil. à café** de ras el hanout

**1 cuil. à café** de cannelle

**250 g** de raisins secs

**150 g** d'amandes pilées

**150 g** de miel

Sel

Réduire le **safran** en poudre et le mélanger avec les autres épices et le sel. **Badigeonner** la viande avec presque la totalité de ce mélange. **Saupoudrer** les raisins avec le reste.

Placer dans un **faitout** la viande, les amandes, les oignons finement émincés et le beurre. Ajouter **15 cl** d'eau. Amener le tout à ébullition et laisser mijoter à couvert **1 H.** à **1 H. 30 mn** suivant si c'est de la viande de **poulet** ou de l'agneau.

Ajouter les raisins et le **miel** et faire mijoter **30 mn** de plus à découvert, jusqu'à obtention d'une sauce **épaisse**.

Peut être servi accompagné de graine de **couscous** et aussi réalisé avec de l'agneau.