

# Tajine de poulet, chorizo, coco, curry



4.20 sur 5 votes

Un tajine de poulet riche en saveurs. Epicé avec le chorizo et le curry, mais adouci avec le lait de coco. Un plat qui fait voyager !

Temps de préparation 25 min	Temps de cuisson 2 h 45 min	Temps total 3 h 10 min
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------

Type de plat: Plat principal Cuisine: Française Portions: 6 personnes

## Ingrédients

- 6 grosses cuisses de poulet
- 100 grammes de chorizo fort
- 1 boîte de lait de coco 400 grammes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à café rases de curry
- 1 cuillère à café rase de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café bombée de fond de veau
- 15 millilitres d'huile d'olive
- 100 grammes d'eau

## Instructions

1. Eplucher et hacher finement l'oignon. Eplucher la gousse d'ail. Couper le chorizo en rondelles.
2. Dans une grande sauteuse, chauffer l'huile d'olive. Déposer les cuisses côté peau et faire saisir à feu vif 2 minutes, les retourner et saisir 2 minutes de l'autre côté. Les mettre dans le plat à tajine (côté peau au contact du fond du plat).
3. Jeter le gras rendu dans la sauteuse. Y mettre l'oignon, l'ail écrasé, le chorizo, les épices et cuire à feu doux 1 minute. Ajouter le lait de coco, mélanger et laisser encore cuire 2 minutes à feu doux. Ôter du feu. Mélanger l'eau avec le fond de veau et ajouter ce mélange dans la préparation au lait de coco. Verser le tout sur le poulet.
4. Fermer le tajine et laisser cuire 1h30.
5. Après cette précuisson, ouvrir le tajine, retourner les cuisses et laisser refroidir 30 minutes ouvert. Puis fermer le tajine et laisser refroidir plusieurs heures.
6. Remettre en cuisson 1h15min avant de passer à table.

## Notes

Servir avec du riz.