

La safranerie

## 17 Ragoût de poulet aux olives et pommes de terre au safran (Maroc)

[epicurien.be](http://epicurien.be)

Une préparation des plus simples qui nous vient du Maroc, et qui offre un bouquet de senteurs très estivales par une combinaison des plus appétissantes du safran, du gingembre, du citron et de la coriandre fraîche. De leur côté, les cubes de pommes de terre et les olives ajoutent la consistance

### Ingrédients

#### Pour 4 personnes :

1 poulet fermier de +- 1,3 Kg  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 oignons  
3 gousses d'ail  
1 cuillère à café de gingembre moulu  
1/2 cuillère à café de poivre noir du moulin  
1 dose de filaments de safran  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 citron  
600 g de pommes de terre à chair ferme (rates par exemple)  
plus doux.  
3 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée  
Sel

### Préparation

Peler et tailler les oignons en fines lamelles.  
Délayer le safran dans 10 cl d'eau tiède.  
Prélever le zeste du citron en un long ruban.  
Dans une cocotte en fonte, faites dorer les morceaux de poulet, 5 min par face dans l'huile d'olive.  
Ajouter les oignons, l'ail pressé, 1/2 de l'infusion de safran, le gingembre, le poivre noir et le zeste de citron. Saler et bien mélanger. Ajouter un peu d'eau. On peut faire revenir les oignons avant.  
Couvrir et laisser cuire 1 heure, à feu doux.  
Peler et tailler les pommes de terre en cubes. Versez-les dans la cocotte ainsi que les olives et le Remuer et terminer la cuisson 15 mn, à feu doux.  
ajouter le reste du safran  
Parsemez de coriandre frais et servez brûlant sur des assiettes bien chaudes.

### Idées, trucs & astuces

Tout ceux qui aiment ce ragoût aux saveurs orientales doivent absolument tester les recettes de tajines qui proposent une cuisson à l'étouffée qui sublime toutes les saveurs