

# Poulet aux pruneaux

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

## Ingrédients :

- 1 petit poulet découpé en morceaux
- 1 botte de carottes
- 12 pruneaux dénoyautés
- 20 amandes
- 2 oignons
- 1 c. à café de curcuma
- le jus d'1 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- poivre

- Arrosez le poulet de jus de citron et réservez les morceaux au frais.  
Pelez et coupez les carottes en tronçons.  
Pelez et hachez les oignons grossièrement.  
Faites griller les amandes à sec dans une poêle, puis farcissez-en les pruneaux,
- Dans une cocotte, faites revenir les oignons avec 1 c. à soupe d'huile et 1/2 c. à café de curcuma.  
Otez-les, ajoutez le reste de l'huile, de curcuma et le poulet. Faites-les revenir.  
Quand ils sont dorés, ajoutez les oignons, les carottes, les pruneaux et le reste d'amandes.  
Salez légèrement et poivrez.
- Emiettez le bouillon cube, versez 1 verre d'eau. Couvrez et laissez mijoter 40 mn.  
Lorsque le poulet est froid, placez-le au frais.  
Le lendemain, réchauffez-le doucement, à couvert en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.