

## **Recette** *Poulet aux pruneaux et dattes*

Le poulet au lard était un plat de fête des paysans. Cette recette a été actualisée. Elle est simple, bon marché et peut faire un plat de fête en famille..



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 150 gr de lard coupé en petits morceaux
- 2 gros oignons coupés en lamelles
- 1 poulet coupé en morceaux
- 1 pincée d'épices (à grillade, safran, ...)
- 1 cuillère à café de sucre
- 10 à 15 pruneaux dénoyautés
- 10 à 15 dattes dénoyautées
- 50 g de raisins secs
- 75 g d'amandes effilées
- sel et poivre

Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède. Faites revenir les lardons dans une cocotte. Ajoutez les lamelles d'oignons et les faire blondir. avec une écumoire, les retirer. Faites revenir les morceaux de poulet. Quand ils sont dorés, salez et poivrez. Remettez les lardons et oignons.

Après 45 mn de cuisson, saupoudrez avec des épices et le sucre. Ajoutez les raisins, les pruneaux et les dattes. faites dorer les amandes à four chaud (attention, elles dorent très vite).Dressez sur le plat de service et versez les amandes.

Bon appétit !