



### Ingrédients pour 4 personnes :

#### Pour le poulet

1 poulet fermier coupé en 8  
2 oignons  
½ cuil. à café de poivre  
2 bâtons de cannelle  
¼ de cuil. à café de  
filaments de safran  
½ cuil. à café de sel  
1 bouquet de coriandre  
½ cuil. à café de gingembre  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
25 cl d'eau

#### Pour les figues

500 g de figues séchées  
1 cuil. à café de cannelle

½ cuil. à café de gingembre  
¼ cuil. à café de noix  
de muscade  
1 pincée de sel  
½ cuil. à café de poivre  
1 cuil. à soupe d'eau  
50 g de beurre  
1 cuil. à soupe de miel  
1 cuil. à café d'eau de fleur  
d'oranger  
100 g de noix  
30 g de pignons de pin

#### Pour le dressage

Une dizaine de cerneaux  
de noix

- Dans une cocotte en fonte, mettre les morceaux de poulet, l'huile, les oignons émincés, le gingembre, le safran et le sel ainsi que la coriandre hachée. Verser l'eau et faire cuire la volaille pendant 45 min, en remuant de temps en temps. Vérifier la cuisson : le poulet doit être moelleux à l'intérieur.
- Laver les figues fraîches et les couper en deux.
- Dans un saladier, mettre les épices, le sel, le poivre et l'eau. Mélanger. Ajouter les figues et laisser macérer pendant 1 h. Cette macération est conseillée mais, si l'on est pressé, nul doute que l'on peut s'en passer.
- Faire dorer les figues aux épices dans une poêle avec le beurre. Ajouter le miel et les pignons grillés et laisser 7 min sur le feu.
- Quand le poulet est prêt, disposer les morceaux sur un plat et arroser avec la sauce de la cocotte. Garnir avec les figues et parsemer de cerneaux de noix entiers.