

## Poulet rôti aux figues

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min

### Ingrédients :

- 1 poulet coupé en morceaux
- moutarde
- 12 figues sèches
- 12 abricots secs
- 6 clémentines
- 2 oignons
- huile d'olive
- poivre

- *Allumez le four sur th. 6 (180°).*
- *Pressez les clémentines. Faites bouillir 5 mn les fruits secs dans leur jus. Badigeonnez les morceaux de poulet de moutarde, salez et poivrez, mettez-les dans un plat avec les oignons épluchés et émincés, arrosez d'un filet d'huile d'olive et glissez le plat dans le four pendant 15 mn.*
- *Ajoutez ensuite les fruits secs et le jus de clémentine (vous pouvez aussi ajouter quelques feuilles de clémentine) et faites cuire encore 30 mn.*