



### *Tajine de Géline de Touraine aux fruits secs et poires tapées*

**Pour 4 personnes :**

- 8 poires tapées
- 1 litre de vin blanc de Montlouis
- 100 gr de sucre
- 1 Géline de Touraine Dame Noire de 1,8 à 2 kg
- 75 ml d'huile d'olive
- 250 gr de d'oignons rouges
- 150 gr de carottes
- 25 gr de beurre frais
- 2 gr Ras el hanout
- 2 gr de curry
- 50 gr d'amandes effilées
- 50 gr de pignons de pins
- 50 gr de raisins secs
- 50 gr de pistaches
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier

*Facultatif : semoule de couscous  
pour accompagner*

Dans un plat, mettre les poires tapées, le sucre et le vin bouillant. Cuire au four à 100°C pendant 4 heures. Après cuisson, couper les poires en quartiers. Découper la volaille, saisir les morceaux dans une poêle avec 50 ml d'huile d'olive. Dans une sauteuse, faire suer avec 25 ml d'huile et le beurre : les oignons rouges, les carottes coupées en dés, le ras el hanout. Verser la composition dans la tajine, y déposer les morceaux de Géline, saupoudrer de curry, amandes, pignons de pins, raisins secs, pistaches. Déposer les poires tapées, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, rectifier l'assaisonnement puis verser le vin de réhydratation des poires. Cuire 1h15 au four à 120°C avec le couvercle de la Tajine. Servir aussitôt sur la table de vos invités avec de la semoule de couscous.

Florent Houget, Château de Chissay (41) Les Hôtels Particuliers