Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 poulet  
- 500 g d'olives vertes  
- 2 gros [oignons](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_oignon.aspx)  
- 3 gousses d'[ail](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)  
- 15 cl d'huile d'olive  
- 1 bouquet de [persil](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) + [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx)  
- 1/2 cuillère à café d'épices à [couscous](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_couscous_r_81.aspx)  
- 1 dose de [safran](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_safran_1.aspx)  
- 1/2 cuillère à café de [paprika](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_paprika_1.aspx)  
- sel et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Mettez un fond d'huile d'olive dans une marmite (ou cocotte) et y ajoutez le poulet découpé en morceaux. salez et poivrez.  
  
Faites légèrement dorer le poulet à feu moyen en remuant de temps en temps.  
  
Pendant ce temps, coupez grossièrement les oignons en lamelles, l'ail en quatre (enlever le germe vert au milieu), et ciselez le persil et la coriandre.  
  
Une fois le poulet doré, ajoutez dans la marmite : 20 cl d'eau, les oignons, l'ail, toutes les épices et 1 poignées d'olives vertes. Remuez.  
  
Laisser mijoter... 20-25 min en remuant de temps en temps (pour avoir beaucoup de sauce ajoutez de l'eau au fur et à mesure de la cuisson et des épices si besoin).  
  
Lorsque le poulet est cuit, retirez-le de la marmite et ajoutez le reste des olives, mélangez bien et laissez de nouveau mijoter à feu doux..  
  
Lorsque la sauce est onctueuse, retirez la marmite du feu et remettez-y le poulet pour le réchauffer.  
  
Au moment de servir, placez les morceaux de poulet dans un grand plat en versant la sauce (et les olives vertes) par-dessus... c'est prêt !!