Poulet sauce kiwis et dattes

- *4 kiwis*
- *1 poulet de 1,5kg coupé en morceau*
- *12 dattes*
- *6 fines tranches de lard fumé*
- *2 oignons*
- *½ cuillère à café de gingembre en poudre*
- *375g de couscous moyen*
- *1 cube de bouillon de poule*
- *4 cuillères à soupe d'huile*
- *sel & poivre*

Dénoyauter les dattes et les fendre en deux.
Peler les kiwis et les couper en rondelles.
Couper les tranches de lard en petits morceaux.
Peler les oignons et les couper en rondelles.

Dans une cocotte, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Faire rissoler le lard et ajouter les oignons. Les faire blondir 5 minutes.

Ajouter les morceaux de poulet et les faire revenir 5 minutes à feu vif en les retournant à mi-cuisson.

Ajouter le cube de bouillon (délayé dans 15cl d'eau chaude), les dattes, les kiwis, le gingembre. Saler et poivrer.
Baisser e feu, couvrir et lasser mijoter 35 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, préparer le couscous. Faire chauffer le d'huile dans une casserole, ajouter le couscous et le tourner 1 minute à feu doux.

Ajouter 35cl d'eau bouillante salée au couscous.
Retirer la casserole du feu 1 minute après l'ébullition.
Couvrir la casserole et laisser gonfler 10 minutes.

Mettre le couscous dans un plat creux. Disposer les morceaux de poulet autour et arroser de sauce.