

Dina
Choua

602

2020/2021

Spécialité marocaine : tajine au poulet olive

Recette

- 1 Mettre de l'huile le plat à tajine
- 2 Incorporer les oignons decouper en D avec le persil et ail
- 3 Faire revenir le tout jusqu'à ~~la~~ blondir les oignons
- 4 Mettre les morceaux de poulet + le safran, sel, poivre, gingembre, curcuma puis rajouter un verre d'eau sur le poulet (rajouter de l'eau pendant la cuisson selon le goût)
- 5 Après 20 min de cuisson
- 6 Decouper le tajine en spirale sur le poulet avec ses pomme de terres
- 7 Rajouter des olives, oignons confi, persil
- 8 Ajouter une tomate au milieu du tajine
- 9 Fermer le couvercle du tajine

Ingrédients : Pour 4 à 6 personnes

- poulet 1 kilo environ en morceau de poulet
- pomme de terre 2 grosse ou 4 moyen
- oignon rouge si possible
- ail
- persil
- olive
- oignon confi
- tomate 1
- Epice sel, poivre, gingembre, safran, curcuma