

Tajine de poulet

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 cuisses de poulet
2 càs de ras-el-hanout
250 gr de petits pois congelés
pommes de terres grenailles
échalottes
2 càs de coriandre hachée
3 gousses d'ail
20 olives noires dénoyautées
2 citrons confits ou de la purée de citron confit
1 cm de gingembre rapé

Recette

La veille, badigeonner le poulet avec le ras-el-hanout et l'huile d'olive et laisser reposer au frigo.

Dans le plat à tajine, faites rôtir le poulet mariné. Ajoutez les échalottes et l'ail pressé. Puis les pommes de terre et un verre d'eau. Laisser cuire 15 min puis ajouter les petits pois, les olives, la coriandre, les citrons confit et le gingembre. Ajoutez à nouveau un peu d'eau si nécessaire.

Laisser cuire à feu doux 30 min.

Bon Appétit !