



LA RECETTE DU

TAJINE POULET, OLIVES ET CITRON CONFIT



PRÉPARATION

- Pour cette recette, prévoir une cocotte ou un plat à tajine.
- Faire dorer l'oignon et l'ail haché.
- Saler et poivrer les cuisses de poulet, puis les ajouter au mélange ail/oignons. Les faire dorer 5 à 10 min.
- Ajouter les épices, le jus de citron et le verre d'eau.
- Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux durant une petite heure.
- Ajouter les épices, le jus de citron et le verre d'eau.
- Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux durant une petite heure.
- Ajouter le citron confit coupé très finement et les olives vertes.
- Recouvrir le tout et refaire chauffer avant de servir.
- En fin de cuisson, couvrir le plat de coriandre fraîche ciselée et servir bien chaud accompagné de pain marocain ou d'une semoule bien poivrée.

Crédit Photo Elle Cuisine



|
 1H30 MIN | NIVEAU



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....
 4 cuisses entières de poulet
 1 oignon
 1/2 citron confit
 1 gousse d'ail hachée
 1 càc d'un mélange curcuma/safran
 1 càc de gingembre en poudre
 1 càc d'un mélange de persil
 et de coriandre, hachés
 3 CS d'huile
 150g olives vertes dénoyautées
 30 ml de jus de citron
 1 verre d'eau
 Sel et poivre
 Coriandre fraîche

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

