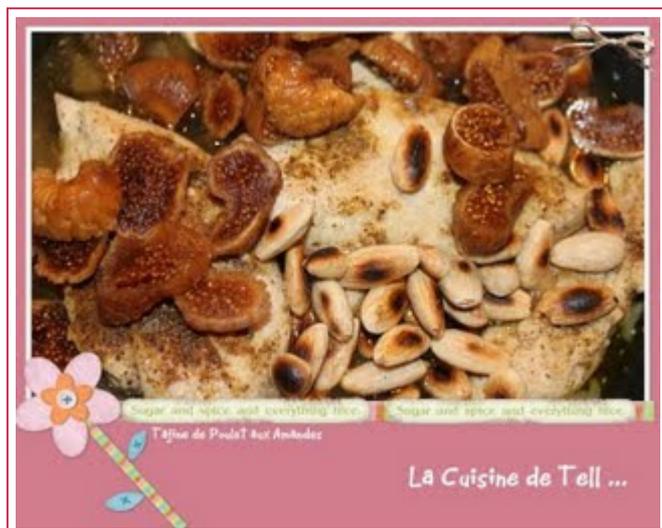


Tajine de poulet aux Amandes

dans la cuisine de Tell ...



Pour 2 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 45 min



Les Courses

2 escalopes de poulet ♥ 1 cs de ras-el-hanout ♥ 1 petit oignon blanc
♥ 1 gousse d'ail ou 1 cc d'ail en poudre
100 g de figes séchées ♥ 25 cl de bouillon de volaille ♥ 1 cs d'huile
d'olive
175 g de semoule ♥ 33 g d'amandes mondées ♥ 16 g de beurre mou
2 brins de coriandre ♥ sel ♥ poivre



Le matériel

1 cocotte et 1 poêle



La Préparation

Faites revenir les morceaux de poulet à l'huile dans une cocotte avec un peu de sel, de poivre et le ras-el-hanout. Remplacez les par les oignons émincés. Faites dorer un peu. Ajoutez le poulet et le bouillon puis laissez mijoter 30 minutes.
Grillez les amandes à sec à la poêle et ajoutez les dans la cocotte avec les figes coupées en tranches. Faites cuire encore 15 minutes.
Faites gonfler la semoule avec le même volume d'eau chaude salée. Incorporez le beurre à la fourchette.
Servez avec le poulet. Décorez de coriandre.