

Tajine de poulet



Dans ma box gastronomiz j'avais reçu une préparation d'épices pour tajine au cumin, paprika et curcuma, donc une occasion pour faire cette recette

Pour 2 personnes

2 cuisses de poulet

1 oignon

Quelques pruneaux

Des amandes effilées

Quelques champignons

De la semoule moyenne

Huile d'olive

Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, ajoutez le poulet et le faire rissoler 10 mn,

Puis versez les 80 g de préparation d'épices Zahira

Recouvrez le tout d'eau et laissez mijoter 30 mn

Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez les pruneaux et les amandes effilées, j'ai rajouté des champignons et servi avec de la semoule



Imprimer la recette