



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Tajine de poulet « mitidja »



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 cuisses de poulet
- 1 petit verre d'huile d'olive
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 5 tomates
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron jaune
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 2 cuillères à café de poudre 4 épices
- sel et poivre du moulin
- 2 boîtes de safran ou des filaments
- 150 g de raisin de Smyre ou Golden
- 150 g de pignons
- 150 g d'amandes effilées
- 500 ou 700 g de semoule couscous moyenne
- harissa

Mettre les morceaux de poulet à revenir avec la moitié de l'huile d'olive dans le plat du "crock pot" sur le feu. Replacer dans la mijoteuse et régler 2 h 00 sur position "normal".



Pendant ce temps préparer les légumes en les coupant en petits dès : oignons, ail, poivron, tomates. Faire revenir dans le reste d'huile d'olive, ajouter les épices et les raisins. Laisser mijoter environ 10 min. Verser sur les morceaux de poulet dans le Crock-pot. Laisser mijoter le temps restant mais environ 30 min avant la fin, ajouter les amandes effilées, les pignons et 400 ml d'eau, mélanger délicatement. Au moment de servir, placer dans un grand tajine ou des tajines individuels placés dans un four tiède, juste pour le maintien au chaud. Préparer la semoule à la façon Tupperware. Verser 700 ml d'eau bouillante salée sur les 500 g de semoule dans un plat se couvrant. Laisser gonfler puis égrainer en versant un peu de beurre fondu. Servir immédiatement avec les tajines.