



Autour de ma table

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

TAJINE DE POULET À MA FAÇON



Ingrédients:

- 6 cuisses de poulet entières (6 pilons et 6 bas)
- 500 g de poivrons 3 couleurs coupés en lamelles
- 1 bocal d'olives noires dénoyautées
- 2 oignons
- 6 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées (taille 3/4)
- 200 ml de vin rosé
- sel et poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe de "mélange pour tajine"
- huile d'olive

Si vos cuisses sont entières comme moi, les couper en 2 à la jointure. Les faire dorer à l'huile d'olive des 2 côtés. Réserver dans la tajine fermée.

Dans le jus de cuisson du poulet, mettre les lamelles de poivrons, les oignons émincés, l'ail et les olives noires coupées en 2, le mélange tajine, remuer. Faire revenir environ 10 min puis ajouter 5 ou 6 tomates pelées, mixer le reste et verser sur le mélange de légumes ainsi que le vin rosé. Laisser mijoter 10 min à couvert. Napper les morceaux de poulet avec les légumes et la sauce. Fermer la tajine et la placer au four préchauffé Th4 ou 5, pendant 30 min. Servir avec de la semoule.

<http://cachou66.canalblog.com/>