

TAJINE POULET CITRON AUX OLIVES



QUANTITÉ : 21 personnes.

Les ingrédients du Tajine

- SEL, POIVRE

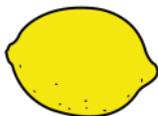


- EPICES AU CHOIX (CURCUMA, CUMIN, GINGEMBRE)

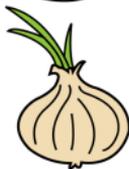
- 10 CITRONS CONFITS



- 5 CITRONS



- 10 OIGNONS



- 10 GOUSSES D'AILS

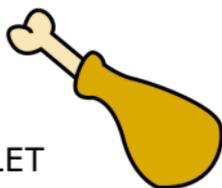


- OLIVES VERTES



- HUILE D'OLIVE

- 105 cl D'EAU



- MORCEAUX DE POULET

- POMMES DE TERRE



Le matériel pour le Tajine :

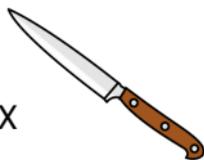
- COCOTTE



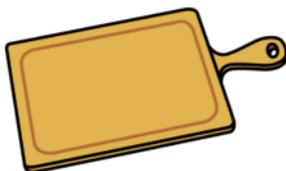
- ECONOME



- COUTEAUX



- PLANCHE A DECOUPER



PRÉPARATION

ETAPE 1:

- Coupe les oignons en lamelle,
- Hache les gousses d'ails,
- Faire cuire dans une cocotte,

ETAPE 2:

- Saler et poivrer le poulet,
- Le faire revenir dans les oignons,
- Ajoute les épices,

ETAPE 3:

- Presser tout les citrons,
- Ajouter le jus de citron et l'eau,
- Couper les citrons confits en 4,
- Ajouter les citrons et les olives.

ETAPE 4:

- Couvrir et faire cuire au four 1 heure.

ETAPE 5:

- Eplucher les pommes de terre,
- Faire cuire à la vapeur.

DEGUSTEZ !!!!!