

Tadjine aux olives



Ingrédients (4 personnes):

1 poulet coupé en morceaux vous pouvez mélanger avec de l' agneau
2 oignons haches
3 gousse d ail
2 carottes (fact)
700g olives vertes dénoyautées
huile et beurre ou smen (s'est du beurre clarifié vous le trouverez dans une épicerie Arabe)
poivre noir
la cannelle en bâtonnet
sel
persil haché
anis
jaune d oeuf
citron percé
1l d eau
50g de farine
(un peu de safran facultatif)

Préparation:

Préparation de la sauce blanche :

- Faites blanchir vos olives dans une eau bouillante 20mn en changeant l eau 3 fois
- Entre temps en préparant la sauce, dans un fait-tout faites chauffer l huile et le beurre , rajoutez les oignons hachés , les gousse d ail, les morceaux de poulet et un peu de persil plus les épices couvrir d' eau
- A mi-cuisson du poulet ou viande introduisez les olives entre temps préparez la AKDA (pour lier la sauce (persil, jaune d oeuf, 1verre de citron percé 60g de farine)
- Introduisez ce mélange dans la sauce , laisser cuire pendant 40 min , et bon appétit! .