
Tajine au poulet et légumes



Pour 4 personnes :

Un poulet en morceaux

2 oignons

1 filet d'huile d'olive

une gousse d'ail

1 cuil. à café de curcuma

1 cuil. à café de gingembre

½ cuil. à café de poivre blanc

Du sel

2 courgettes rondes

6 carottes

4 pommes de terre

Une grosse tomate

Du zaatar séché (thym ou origan)

Des olives

Dans un saladier, mettre les épices et l'ail écrasé avec un filet d'huile et un demi-verre d'eau

Y faire mariner les morceaux de poulet

Pendant ce temps-là, faire revenir l'oignon haché dans un filet d'huile d'olive,

disposer les morceaux de poulet mariné dessus puis les légumes bien lavés et coupés

Ajouter un peu d'eau dans la marinade restante et verser le mélange au-dessus de la préparation.

Mettre un peu de feuilles de zaatar séché au centre du tajine, et recouvrir



Laisser cuire à feu doux pendant 1h00 environ, le tajine est prêt lorsque les légumes sont bien tendres.

Ajouter enfin les olives (et du citron confit si vous en avez), fermer le tajine, laisser mijoter encore 10 minutes.

Servir accompagné de pain..