GROUPE safran RP
Représentation de réceptifs

COOK TRAVEL CHALLENGE

Pour Participer

@SAFRAN_RP

01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais

02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine

GROUPE safran RP
Représentation de réceptifs

Activ'Travel
Destination Management Company

Retrouvez nous à Marrakech pour un déjeuner typique dans un riad secret de la médina

COOK TRAVEL CHALLENGE

Activ' Travel vous offre cette recette traditionnelle du Tajine de poulet aux olives et citrons confits.

MAROC

GROUPE safran RP
Représentation de réceptifs

Activ'Travel
Destination Management Company

Retrouvez nous à Marrakech pour un déjeuner typique dans un riad secret de la médina

Voilà un classique de la cuisine marocaine, un plat familial très simple à réaliser pour des repas entre amis ou en famille.

Ce tagine est consommé chez nous au moins une fois par semaine, il n'y a pas de saison pour un poulet ou des olives marinées ou des citrons confits !

La secret de ce bon tajine tient dans sa cuisson à l'étouffée et bien sur de la saveur et parfum des épices, olives et citron confit, mais aussi dans sa sauce qui doit être bien onctueuse et sirupeuse.

Le meilleur du tajine c'est quand vous piocher et que vous raclez le fond du tagine avec un morceau de pain.

Un régal pour les papilles gourmandes.

GROUPE safran RP
Représentation de réceptifs

Activ'Travel
Destination Management Company

Retrouvez nous à Marrakech pour un déjeuner typique dans un riad secret de la médina

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

Un poulet, ou 4 cuisses entières de poulet

2 oignons

2 gousses d'ail

2 cuillère à soupe d'huile de table

2 cuillère. à soupe d'huile d'olive

2 cuillère à café rase de gingembre moulu

1 cuillère. à café de curcuma

Une pincée de safran pur

1 cuillère A soupe de coriandre hachée

Des olives vertes et rouges

Du citron confit

Sel, poivre

GROUPE safran RP
Représentation de réceptifs

Activ'Travel
Destination Management Company

Retrouvez nous à Marrakech pour un déjeuner typique dans un riad secret de la médina

Recette :

Dans une marmite, mettre les 4 cuillères d'huile, et y faire revenir les oignons très finement coupés (en petits dés) et l'ail
Ajouter les morceaux de poulet, puis les épices, saler poivrer.

Bien mélanger
Laisser dorer quelques minutes
Couvrir d'eau, et laisser cuire à couvert pendant 35 minutes.

Facultatif : Retirer les morceaux de poulet et les mettre au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes pour les faire rôtir,

Pendant ce temps-là, ajouter la coriandre hachée et les olives dans la sauce puis le citron confit coupé en 2 ou en 4 et laisser réduire la sauce pendant 5 à 10 minutes,
Dresser le poulet rôti et bien coloré dans le plat de servir, ajouter les olives et le citron confits par-dessus et arroser le tout de sauce réduite et bien onctueuse.

Bon appétit ou à la marocaine Bessaha !

GROUPE safran RP
Représentation de réceptifs