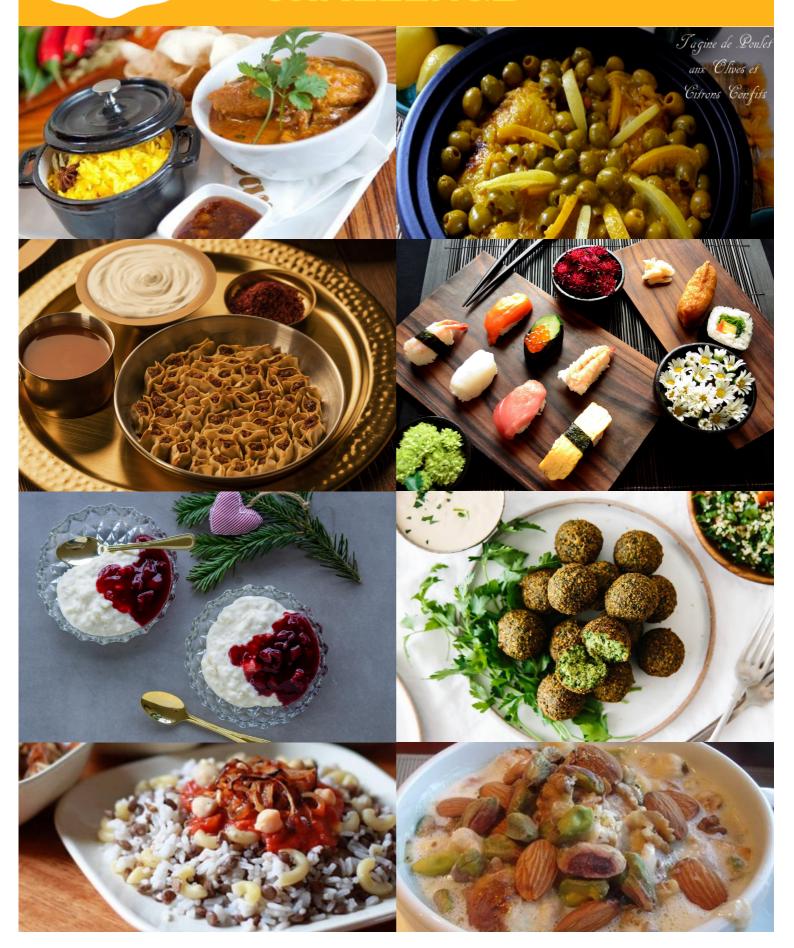


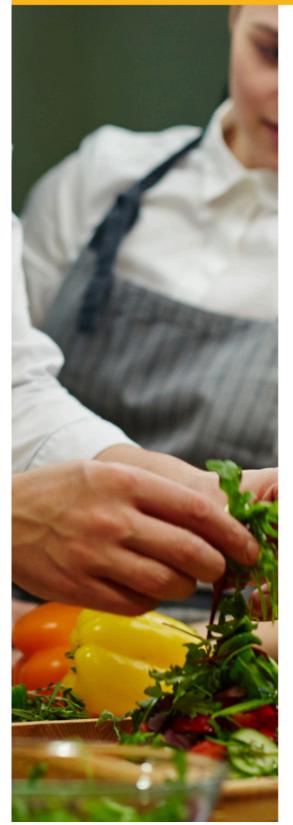
COOK TRAVEL CHALLENGE





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 <u>instagram</u> 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



Cuisine du monde











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.





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





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!

