



Mon tajine petits pois/carottes/poulet

Ingrédients :

- 3 oignons
- 3 cuisses de poulet
- 1/4 de citron confit
- 2 grosses boîtes de petits pois/carottes
- 8 petites pommes de terre
- gingembre
- poivre noir
- sel
- curcuma ou colorant
- colombo
- huile d'olive

Préparation :

Dans une marmite, faire revenir les oignons mixés.

Quand ceux-ci sont devenus translucides, ajouter les cuisses de poulet. Je grille toujours mes cuisses de poulet ou mon poulet afin d'enlever le duvet qui reste sur la chair.

Laisser cuire 5 min et ajouter les épices.

Quand cela commence à attacher, ajouter de l'eau afin de recouvrir le tout. Ajouter aussi le quart d'un citron confit.

Laisser cuire à couvert jusqu'à ce que le poulet soit presque cuit.

Entre temps, éplucher 8 petites pommes de terre. Les couper en 4 et les faire frire dans l'huile. Une fois frites, les réserver sur du papier absorbant.

Mettre la sauce avec le poulet dans un plat allant au four et y ajouter les pommes de terre frites.

Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Mettre au four préchauffé au TH 6/7 et laisser réduire la sauce. Attention, il faut qu'il en reste suffisamment car les pommes de terre vont continuer d'absorber la sauce même après la cuisson. Bon appétit !