

# Tajine de poulet

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 4 cuisses de poulet

- 2 courgettes
- 3 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 tomates
- 1 oignons
- épices à tajine
- cumin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- eau

## **Préparation de la recette :**

Faire revenir le poulet à feu moyen pour qu'il soit un peu doré.

Pendant ce temps, peler et couper les légumes : couper les carottes en 2 , puis dans le sens de la longueur. Idem pour les courgettes. Couper les oignons en lamelles et les pommes de terre en 4.

Mettre les légumes avec le poulet, rajouter les épices à tajine et le cumin. Mettez également un peu d'eau (3/4 verre d'eau).

Laisser cuire environ 1 heure et voilà, c'est prêt !

## **Remarques :**

Je vous conseille de posséder un grand plat à tajine, sinon tous les ingrédients ne rentreront pas. Normalement on ne doit pas ouvrir le plat pendant la cuisson mais moi je préfère remuer de temps en temps.