

## Tajine de poulet



**Temps de préparation:** 30 min.

**Difficulté:** Facile

### Ingrédients (4 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 240 g
- Ail 2 gousses
- Chou noir 40 g
- Coriandre q.s
- Curcuma 10 g
- Gingembre 20 g
- Huile d'olive extravierge q.s
- Oignon 40 g
- Olives noires 50 g
- Paprika fumé 5 g
- Piment ver 40 g
- Poulet 600 g
- Sel q.s
- Topinambour 150 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

1. Découpez le poulet et faites-le revenir à feu vif dans le plat à tajine.
2. Hachez ensuite grossièrement l'oignon et les topinambours et émincez finement le piment vert et le gingembre.
3. Disposez tous les ingrédients dans le plat à tajine: poulet, feuilles de chou noir, olives, ail, **Pomè Coulis de Tomates**, huile, épices en poudre et sel.
4. Refermez le plat à tajine et laissez cuire pendant 2 heures à feu doux.
5. Finalisez en parsemant de coriandre hachée.