



# Tajine de poulet

Carottes et poireaux

## Ingrédients

4 personnes

1 poulet entier  
3 blancs de poireaux  
6 carottes  
1 oignons  
Des épices (ici j'ai utilisé du Raz el hanout)  
Une poignée d'amandes  
1 cuillère d'huile d'olive  
1 verre d'eau  
(à la dernière minute j'ai rajouté une poignée de champignons de Paris)

## Instructions

- Désossez le poulet au couteau
- Dans le tajine, faites revenir les morceaux de poulet dans l'huile d'olive pour les dorer
- Retirez les morceaux de poulet une fois dorés
- Faites revenir l'oignon émincé
- Coupez les carottes et les fonds de poireau en lamelles épaisses
- Ajoutez les légumes, les morceaux de viande, les amandes, les épices et le verre d'eau dans le tajine
- Refermez le tajine et laissez cuire à feu très doux 1 heure 30 à 2 heures