

Tajine à la merguez, petits légumes et bouillon au Ras el hanout

Recette pour 4 personnes

Description

Un mijoté accompagné de saucisses merguez avec carottes, pommes de terre, courgettes et rabioles.

L'astuce du chef

Mettre des cuisses de poulet à la place des merguezs si vous le souhaitez, dans ce cas ci, mettre le poulet en même temps que les légumes, le temps de cuisson du poulet est plus longue.

Idéalement déposez le poulet au fond et les légumes dessus.

Ingrédients

Tajine

- 4 Unité(s) Saucisse merguez
- 8 Unité(s) Carotte fane
- 24 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 6 Unité(s) Rabiole
- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Citron confit
- 1 Cuil. à soupe Ras el hanout
- 45 Ml Jus de citron
- 10 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**

Mise en place

Coupez les carottes, les pommes de terre et les rabioles en deux, taillez les courgettes en bâtonnets. Plus petit suivant la grosseur de vos légumes.

Ciselez la coriandre finement

Tajine

Assaisonnez tous les légumes dans un grand bol avec le sel, poivre ras al hanout et l'huile d'olive. Coupez le citron confit en 6 ajoutez-le au mélange.

Cuisson

Dans un plat à tajine, déposez les légumes couvrir du couvercle à tajine, placez le tout dans le four

pendant 45 minutes à 1 heure, il faut les légumes soient fondant.

Dans une poêle saisir les merguez puis les ajouter dans la tajine, retourner dans le four durant 15 minutes.

Dressage

Avant de poser la tajine sur la table, ajouter la coriandre ciselée

Bon appétit!