



Cuisine tunisienne

Tajine azhar au poulet

Ingrédients

*1 demi poulet, un oignon, trois pommes de terre moyennes,
150g de fromage râpé,
8 oeufs,
une botte de persil, huile d'olive, sel, poivre, curcuma ou safran, raz el
hanout*

Préparation

Dans une grande casserole, verser un verre moyen d'huile d'olive y ajouter l'oignon émincé, le sel, le poivre et le poulet, remuez jusqu'à ce que le mélange blanchisse ensuite ajouter le raz el hanout, incorporer un verre d'eau puis ajouter le curcuma.

Recouvrir le mélange pendant 5 minutes puis recouvrir le tout avec de l'eau afin que le poulet soit recouvert .

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et faire attention qu'il reste du jus dans la casserole.

En attendant, coupez les pommes de terre en petits cubes, saler, et faites les frire, puis réservez.

Ensuite faites cuire 2 oeufs dans une casserole d'eau afin qu'il soient bien cuits, coupez les également en petits cubes et mélangez les avec les frites en cubes, tout cela dans le même saladier, ajouter le fromage râpé, la botte de persil émincé et le reste des oeufs ,tout cela battu en omelette.

Une fois le poulet cuit , émiettez le, et mélangez avec votre préparation frites, oeufs, fromage.....bien sur, ne pas oublier d'y ajouter le jus qu'il reste dans la casserole.

Beurrez un plat, versez le mélange et faire cuire au four pendant 30 minutes environ (faire pénétrer un couteau dans le tajine pour surveiller la cuisson ,si celui-ci ressort sec, le tajine est bien cuit).