la m'rozia

La tajine M'rozia, par petites touches sucrées et croquantes (raisins, amandes, oignons, canelle, gingembre,...) , surprendra vos papilles.

Pour 6 à 8 personnes: - 1 Poulet - 300g de raisins secs - 2 oignons de persil - 1 cuillère à café de poivre - 1 cuillère à café de safran - 1 cuillère à ca de cannelle - 1 cuillère à café de gingembre - 1 cuillère à café de coriandre Découper le poul Mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Faites revenir le poulet dans l'huile. Ajouter les oignons et les épices (assaisonnez selon vos goûts) et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.Ajouter un verre d'eau et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter les raisins secs et laissez mijoter 10 minutes. A part, faites frire les amandes et dispersez-les sur le plat une fois prêt à servir à table. Repas conseillé avec ces chicons cuits au beurre et des frites.