

Idée Recette

Fraich'Tajine 850g



Pour
4 personnes



5min
de préparation



45min
de cuisson

Ingrédients

- 850g de Fraich'Tajine
- 4 Merguez
- 4 morceaux de poulet
- 20cl de bouillon
- Huile d'olive*
- Ras el anouth**
- Pomme de terre ou semoule*



1 Faites revenir le poulet dans l'huile d'olive et les merguez.

2 Ajoutez les légumes du Fraich'Tajine et le ras el anouth.**

3 Recouvrez avec le bouillon et laissez mijoter 45min.

4 Dégustez avec des pommes de terre ou de la semoule.

Régalez-vous !



* Disponible chez la **Malle Aux Epices**.

** Selon vos envies, ajoutez du cumin*, du paprika*, du piment*, miel, amandes*, ...