



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Tajine de poulet et merguez sans tajine



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 400 g de               | Elvea Pelati                |
|                        | huile d'olive               |
| 4                      | saucisses d'agneau          |
| 500 g de               | cuisses et pilons de poulet |
| 1 cuillère à café de   | ras-el-hanout               |
| 1 cuillère à café de   | curcuma                     |
| 2                      | poivron pointu rouge        |
| 3 gousses d'           | ail                         |
| 1                      | oignon rouge                |
| 1 pièce de             | gingembre (2cm)             |
| 12                     | olives vertes               |
| 2 cuillères à soupe de | miel                        |
| 1 cuillère à café de   | harissa                     |

### Préparation

1. Faites chauffer une cocotte en fonte avec un généreux filet d'huile d'olive.
2. Coupez les saucisses d'agneau en quartiers.
3. Mettez les saucisses et les cuisses et pilons de poulet dans la cocotte. Assaisonnez avec du sel, du poivre, 1 c.à c. de ras-el-hanout et 1 c.à c. de curcuma en poudre. Remuez bien et laissez dorer 5 minutes à couvert.
4. Coupez 2 gros poivrons pointus en fines lamelles. Pelez et coupez l'oignon rouge en demi-lunes. Hachez finement les gousses d'ail. Pelez et hachez le gingembre le plus finement possible.
5. Ajoutez tous les légumes dans la casserole avec la viande, remuez et laissez mijoter à couvert.
6. Dénayautez les olives vertes. Au bout de 5 minutes, ajoutez les olives, 1 c.à c. et 2 c.à s. de miel, une boîte de pelati Elvea et une boîte d'eau.
7. Remuez bien et laissez mijoter à couvert pendant encore vingt minutes à feu doux. Délicieux avec une tranche de pain, du riz, des pâtes ou du couscous.

Info recette: Loïc Van Impe

