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. Dénoyautez 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