

Tajine de Poulet aux Olives Vertes

Un tajine simple et bon, ça vous dit ?

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 30 Min.

Merci pour votre participation au sondage !

Vous êtes nombreux à nous indiquer que **la tapenade** est votre recette préférée. Celle-ci vous a été proposée en deux versions dernièrement sur notre blog, la recette originale ainsi qu'une tapenade plus contemporaine proposée par Nadia.

Voici le lien pour retrouver ces deux recettes : [Tapenade ancienne et tapenade revisitée](#)

En 2ème position, c'est **le cake aux olives** qui l'emporte et encore une fois cette délicieuse recette a été réalisée sur notre blog en version muffin mais que vous pouvez très bien la réaliser en forme de cake. N'hésitez pas à essayer cette recette avec le lien ci-dessous : [Muffin pizza](#)

C'est ensuite **le tajine aux olives** et **le poulet aux olives** qui ont été plébiscités!

Donc pour satisfaire le plus grand nombre, nous vous proposons **un tajine de poulet aux olives** !

A très vite pour de nouvelles recettes gourmandes avec Tramier !

Ingrédients

- 1 poulet coupé en morceaux
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- Quelques pistils de safran
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 4 cuillères à soupe d'[huile d'olive vierge extra Tramier](#)
- 25 cl d'eau
- Sel et Poivre
- [un bocal d'olives vertes dénoyautées Tramier \(160g\)](#)

Préparation

Dans un grand saladier, faites mariner les morceaux de poulet dans les épices, les herbes, l'oignon, l'ail et l'huile d'olive, salez et poivrez. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 30 min.

Dans un tajine ou une marmite, déposez les morceaux de poulet avec sa marinade, faites revenir le tout pendant 5 minutes en retournant les morceaux de poulet.

Mouillez avec l'eau et laissez cuire sur feu moyen pendant 20

minutes.

Egouttez les olives vertes dénoyautées puis ajoutez-les au poulet et laissez encore mijoter 10 minutes.

Vérifiez la cuisson des morceaux de poulet avec la pointe d'un couteau. Et laissez la sauce réduire s'il y a trop d'eau.

Servir chaud avec des pommes de terre sautées ou juste cuites à l'eau.