



Mario Vino

Marions les marrons


avec CONCEPT Fruits



13 Fiche Recette

Tajine de poulet aux marrons



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 



Préparation

- Découpez le poulet en huit.
- Faites le revenir dans une poêle avec l'oignon et une gousse d'ail, une dizaine de minutes.
- Après cuisson, disposez vos morceaux de poulets, sa garniture et ses épices.
- Recouvrir et enfourner pendant 1 heure à 160°C.



Ingrédients



- Poulet de Bresse de 1,2 Kg
- Marrons cuits 200g
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Mélange épices Tajine 10g
- 1 Citron confit
- Mélange de Fruits secs: Abricots, raisins, dattes
- Jus de volaille 100cl
- Assaisonnement: sel, poivre

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com