



RECETTE

Fraich'Tajine 850g

Ingédients

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



4 personnes



5 minutes
de préparation



45 minutes
de cuisson

Préparation

Faites revenir le poulet dans l'huile d'olive et les merguez. Ajoutez les légumes du Fraich'Tajine et le ras el anouth.** Recouvrez avec le bouillon et laissez mijoter 45min. Dégustez avec des pommes de terre ou de la semoule.

Régalez-vous !

* Disponible chez La Boutique

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

100% frais
fruits et légumes découpés

Sans colorants
Sans conservateurs

Suivez-nous sur
Instagram et Facebook

