

## TAJINE DE DINDE AUX COURGETTES de Crikaramel

Les courgettes étant de saison (et en plus il m'en restait de ma terrine de jambon) et comme j'aime improviser des recettes de tajine, voici celle du jour.

Prendre 1 oignon et l'émincer. Le faire revenir dans 1 CS d'huile d'olive chauffée dans le plat à tajine.



Ajoutez **4 escalopes de dinde** coupées en morceaux.



Découpez **3 courgettes** en rondelles et les incorporez à la viande avec 4 CS de **pois chiches** en boîte.



Il est temps d'ajouter sel, piment doux et épices : ras-el-hanout, cumin, quatre épices (je vous laisse juger la quantité car c'est selon nos papilles) avec 20cl de bouillon de volaille.



Laissez mijoter à couvert pendant 45 minutes en surveillant le niveau de la sauce. Ajoutez de la coriandre fraîche avant de servir avec de la semoule.

