

Ragoût de poulet au fenouil "Marka besbes"

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min



Ingrédients (4 pers.)

4 cuisses de poulet
4 fenouils
1 carotte
1 pomme de terre
2 oignons
1 gousse d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
½ c. à c. de safran
Sel

Préparation

Faire revenir les cuisses de poulet coupées en deux avec un peu d'huile dans une marmite à vapeur. Ajouter l'oignon émincé et l'ail haché, le sel et le safran.

Ajouter ½ l d'eau et laisser mijoter 20 minutes dans la marmite à vapeur fermée.

Ajouter les fenouils, la carotte et la pomme de terre coupés en lamelles. Laisser frémir 10 minutes à feu doux dans la marmite fermée.

Dressage

Ce plat peut être servi avec du riz.