Tajine de Haricots verts :

<u>Ingrédients :</u>

Des morceaux de poulet

2 gousses d'ail

3 pommes de terre

1 boite de Haricots verts

sel, poivre, cumin

un peu d'huile d'olive

<u>Préparation :</u>

Dans un faitout faites revenir les morceaux de poulet dans l'huile avec l'ail écrasé. Assaisonnez à votre convenance, mouillez avec un peu d'eau et laisser mijoter quelques minutes.

Epluchez et lavez vos patates, coupez les en quartiers, ajoutez les dans le faitout. Mettre une pincée de cumin et couvrir le tout avec deux verres d'eau. Laisser cuire 40 minutes jusqu'à ce que les patates soient fondantes.

Enfin ajoutez les haricots et laissez cuire encore une dizaine de minutes.

Bon appétit.