

# Tagine de poulet

 TOTAL TIME  
**55 min**

 PORTION /  
 TAILLE  
**375 mL**  
 (1 ½  
 tasses)

 PORTIONS  
**24**


Riz brun garni de poitrine de poulet effilochée et mijotée, d'oignons, d'ail, de soupe aux tomates, de cumin, de piments chipotle dans un bol garni de haricots noirs, de maïs, de fromage Monterrey jack, d'avocat, de coriandre et de tortillas.

## PRÉPARÉ AVEC

**Campbell's** Chicken  
 CODE DE CAS 12114

**Campbell's** Classique Tomates  
 SOUPES CLASSIQUE  
 CODE DE CAS 00016

## Ingredients

125 mL	Mélange d'épices à tagine
4,54 kg	Cuisse de poulet désossée et sans peau
30 mL	Huile d'olive
500 mL	Oignon, tranché finement
30 mL	Ail, pelé, haché finement
500 mL	Tomates roma, coupées en dés
375 mL	Olives noires dénoyautées, coupées en deux
60 mL	saumure d'olives
500 mL	<b>Chicken</b>
1 boîte de 1,36 L	<b>Classique Tomates</b>
15 mL	Persil italien frais, finement haché
30 mL	Jus de citron
6 L	Couscous cuit
15 mL	Coriandre, finement hachée

## Directions

- 1 Assaisonner le poulet avec la moitié du mélange d'épices. Réserve.
- 2 Faites chauffer une grande casserole à feu vif, ajoutez l'huile d'olive.
- 3 Saisir le poulet des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré environ 5 minutes. Réserve.
- 4 Dans la même casserole, baisser le feu à moyen. Ajouter les oignons, l'ail et le reste du mélange d'épices. Cuire 3 minutes.
- 5 Ajouter les tomates, les olives et la saumure. Laissez mijoter 5 minutes.
- 6 Ajouter le bouillon de poulet, les cuisses de poulet et la soupe condensée aux tomates *Campbell's*<sup>MD</sup>. Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.
- 7 Ajoutez le jus de citron et le persil. Laisser mijoter encore 2 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

## 8

## Pour Servir

Assemblez chaque bol dans l'ordre suivant :

- 1 tasse (cuillère n° 4) de couscous cuit
- 2 morceaux (environ 6 oz de cuisses de poulet)
- 3 oz louche de sauce

Garnir de coriandre hachée. Servir immédiatement.