Tajine Haricots vert poulet

Ingrédients :
- 1 kg de haricots verts congelés
- 3/4 carottes coupées en bâtons
- 1 ou 2 poivron rouge de préférence coupés en lamelles
- 1 poignets de raisins sec
- berlingot de purée de tomates
- 2 cuillères à soupe de ras el hanout
- sel poivre et un filet d'huile d'olive

Remuer tout ça dans ta marmite
Tu peux rajouter de la patate douce coupée en deux ou 4 par dessus si tu veux
- viande cuisses de poulet ou porc

Que tu rajoutes par dessus en dernier avec du ras el hanout dessus et que tu sales aussi

Four : 195 degrés chaleur tournante et 1h50

Tout est possible mais la base a garder c'est la purée de tomates
Le ras el hanout et le raisin sec