



Qu'est ce qu'on mange ce Chabat ?

Recette du poulet au citron

Par Laurence Phitoussi – octobre 2020

Ingrédients:

- 6 hauts de cuisses
- 1 oignon
- 2 citrons confits
- 12 olives vertes
- curcuma
- gingembre moulu

Marinade :

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 botte de coriandre et persil
- cumin
- sel
- poivre

Préparation :

- faire mariner le poulet
- mettre 1 heure au frais
- sortir 20 minutes avant la cuisson et laisser reposer

Dans une cocotte:

- faire dorer l'oignon émincé
- ajouter tous les ingrédients avec les morceaux de poulet
- ajouter 20 cl d'eau
- cuire 30 minutes avec couvercle
- laisser mijoter 20 minutes sans couvercle

Accompagnements proposés:

- riz
- COUSCOUS
- pâtes « langues d'oiseaux »