



Poulet aux citrons confits

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

1 gousse d'ail

100 gr d'olives vertes

1 cuillère à café de cumin

safran

brins de coriandre

15 cl d'eau

3 citrons confits

3 oignons

1 cuillère à café de curcuma

2 cuillères à café de gingembre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Préparation de la recette

- Faire revenir les morceaux de poulet dans un peu d'huile d'olive. Une fois dorés, les réserver. Jeter l'huile restante. Peler et émincer les oignons et les faire revenir 10 minutes dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive.
- Rajouter dans la cocotte les morceaux de poulet, les citrons confits coupés en quatre, le curcuma, le cumin, le gingembre, le safran et l'ail écrasé.
- Faire fondre le bouillon Kub dans les 15 cl d'eau chaude et rajouter dans la cocotte. Remuer le tout et laisser cuire 50 minutes en ajoutant les olives 20 minutes avant la fin de la cuisson (ne pas saler à cause du bouillon Kub).
- Verser dans le plat de service en parsemant le tout de coriandre.

P.S. Encore meilleur, préparer ce plat la veille et le réchauffer avant de servir.