

## Poulet au citron confit



### Ingredients

On trouve le citron confit dans les magasins de produits orientaux.  
Pour 6 personnes

- 1 poulet entier nettoyé et coupé en morceaux
- 1 oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- ½ bottes de persil
- ½ cube de bouillon de poulet
- 1 cuillère à soupe d'épices à tajine (gingembre, cannelle, cumin, safran)
- 1 citron confit
- ½ bol d'olives vertes dénoyautées
- 1½ verre d'huile d'olives
- Sel et poivre

La veille de la préparation : Dans saladier mettre le poulet, le citron coupé en 4, les olives vertes, les épices, sel, poivre, un demi-verre d'huile d'olives, mélanger et laisser mariner.

Mélangez le tout de sorte à ce que les épices imprègnent bien les morceaux de poulet, recouvrir d'aluminium et laissez mariner au réfrigérateur.

Hachez les oignons, l'ail et le persil.

Dans une poêle mettez le poulet mariné à cuire avec un peu de l'huile d'olive. Une fois les morceaux de poulet sont bien dorés, incorporez le mélange d'oignons d'ail et persil, la marinade y compris les citrons, un verre d'eau et le ½ cube du bouillon de poulet.

Sur feu doux, laisser mijoter jusqu'à obtention d'une bonne cuisson pour le poulet (de ¾ heure à 1 heure).

Présentation :

Si vous avez un tajine vous pourrez y déposer le poulet, le recouvrir de la sauce, ensuite des olives et les quartiers de citron, recouvrir le tajine et le laisser une dizaine de minutes sur feu doux afin de conserver la chaleur des aliments jusqu'au moment de servir.

Ce plat se sert de préférence avec de la semoule.