

Poulet citrons et olives

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 poulet
- 2 oignons
- 1 bouquet de coriandre
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 colorant alimentaire
- 1 gousse d’ail
- ½ c. à c. de gingembre
- Olives
- 1 citron
- Huile d’olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Faire revenir le poulet sur feu moyen, à moitié couvert, dans l'huile d'olive avec le colorant, le curcuma et un peu de sel.

Etape 2

Éplucher et émincer grossièrement les oignons puis les mixer avec la coriandre et la gousse d'ail épluchée. Ajouter le tout au poulet, remuer et assaisonner de sel, poivre et gingembre. Laisser cuire pendant 5-10mn.

Etape 3

Mouiller le poulet avec de l'eau tiède, ne pas le recouvrir totalement. Laisser cuire pendant environ 45 mn à feu moyen. Assaisonner selon votre goût tout au long de la cuisson.

Etape 4

Ajouter les citrons coupés en quartiers et les olives. Cuire encore 20 mn puis sortir juste le poulet de la cocotte et le disposer sur un plat à mettre au four. Enfourner sous le grill pendant 10 mn.

Etape 5

En même temps, laisser cuire la sauce olives/citrons en la remuant. Avant de servir, arroser le poulet de sauce.