

# POULET M'QALLI AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS



## Les ingrédients

- 2 poulets fermiers
- 3 oignons coupés en lamelles
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillerée à café de gingembre
- 1 pointe de safran
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- sel
- 1 verre d'eau
- l'écorce de 2 citrons confits coupée en lamelles
- 10 olives vertes confites

## La préparation

Laver soigneusement et égoutter le poulet.

Saler et laisser dégorger deux heures. Laver et égoutter de nouveau.

Cuire dans une cocotte avec les oignons, l'ail, le safran, le gingembre, le jus de citron, le sel et l'eau.

Bien mélanger. Cuire à couvert à feu moyen jusqu'à presque cuisson du poulet, ajouter le citron confit et les olives et terminer 5 mn à feu doux.

Présenter les poulets entiers arrosés de sauce et décorés avec les olives et les citrons confits.