

Poulet marocain aux citrons confits



Les ingrédients (pour 4 à 5 personnes)

- 1 poulet
- 1 verre d'huile olive
- 1 citron frais
- 4 citrons confits
- 6 beaux oignons
- 1 cuillère à café de piment doux ou de paprika
- 1 cuillère de curcuma
- ½ cuillère à café de poudre de gingembre
- ½ cuillère à café de poudre de cannelle
- ½ cuillère à café de poudre de cumin
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de Cayenne
- 10 gr de grains de poivre noir
- ½ litre de bouillon de volaille (cube)
- 1 cuillère à café de miel
- sel, poivre

Les préparations

Flambez le poulet, assaisonnez-le à l'intérieur de sel et poivre, et glissez-y deux citrons confits coupés en 4. Recousez l'ouverture et frottez le poulet avec ½ citron frais.

Faites chauffer la moitié de l'huile dans une cocotte et faites-y revenir le poulet et les oignons émincés à feu doux, ils doivent blondir sans rissoler.

Saupoudrez ensuite avec le piment doux, le curcuma, couvrez le poulet avec le bouillon. Portez à ébullition.

Par ailleurs pilez ensemble clou de girofle, grains de poivre et graines de cumin. Ajoutez gingembre, cannelle, puis versez en tournant le miel liquide et le jus du dernier ½ citron frais.

Ajoutez le tout dans le bouillon de poulet, couvrez et laissez cuire à petit feu 2 heures en tout, en fin de cuisson le poulet doit se détacher des os.

Faites réduire le jus de moitié rectifiez l'assaisonnement.

Le service

Accompagné de pomme vapeur et d'un bordeaux rouge chambré