



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Poulet à l'orientale

Ingrédients

1 poulet
5 citrons confits
250 g de petits oignons blancs
3 gousses d'ail
10 cl d'huile d'olive
5 branches de coriandre fraîche
3 branches de persil plat
4 clous de girofle
1 pointe de safran
Bouillon de volaille
250 g d'olives noires
Sel
Poivre

Saler et poivrer le poulet. Introduire 1 citron confit à l'intérieur. En placer deux autres, coupés en deux, sous les ailes. Bien ficeler la volaille. Peler les oignons et les gousses d'ail puis les couper grossièrement. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter la coriandre et le persil effeuillés, ainsi que le clou de girofle et le safran. Mélanger. Laisser chauffer 2 min, puis retirer le mélange aromatisé et le réserver. Faire colorer le poulet dans la cocotte pendant quelques minutes. Ajouter le mélange réservé. Mouiller avec le bouillon, à mi-hauteur. Faire cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 25 min. Réserver le poulet cuit sur un plat chaud. Faire réduire la sauce de moitié. Y ajouter les olives noires et les deux derniers citrons confits, coupés en quatre. Prolonger la cuisson pendant 10 min. Napper le poulet avec la sauce aux olives noires et les citrons. Servir aussitôt.