

*Poulet aux
olives et citrons
confits*

Pour 4 gourmands :

Poulet coupé en cubes : 900 gr

Cèbette : 1 botte ou 16 petits oignons blancs

Coriandre : 1/2 bouquet

Citron confit : 1

Amandes mondées : 20

Olives vertes : 20

Bouillon de volaille : 20 cl

Concentré de tomate : 1 cuil. à soupe

Ras-el-hanout : 1/2 cuil à café

Huile d'olive

Sucre : 1/2 cuil. à café

Sel, poivre

Dans une cocotte dorer les cèbettes coupées en 4 (ou les petits oignons pelés) et le poulet avec un peu d'huile.

Lorsque le poulet est doré, ajouter le concentré de tomate puis arroser avec le bouillon de volaille. Ajouter le sucre, les olives, le zeste du citron confit coupé en fines lanières, le ras el hanout, le sel et le poivre. Faire mijoter à couvert 20 à 25 min.

Pendant ce temps faire dorer les amandes dans de l'huile d'olive.

A la fin de la cuisson, ajouter la coriandre ciselée.

Servir et ajouter dans votre assiette quelques amandes grillées.