

Poulet au Citron

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Macération : 1 heure
Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS

1 poulet de 1 kg environ
Le jus de 3 citrons verts
1 citron vert
6 gousses d'ail
1 piment
2 oignons
3 oignons - pays
4 branches de persil
1 branche de thym
Huile, vinaigre, sel, poivre

PREPARATION

Coupez le poulet en morceaux, Lavez-les avec de l'eau et du vinaigre.

Faites mariner les morceaux de poulet dans du jus de citron, de l'ail écrasé, du sel, du poivre et du piment haché pendant 1 heure.

Dans une cocotte, versez un peu d'huile, faites roussir le poulet, ajoutez les épices hachés (oignons,oignons - pays, le persil et le thym).

Faites revenir le tout, puis ajoutez la marinade et un peu d'eau. Laissez mijoter 25 minutes environ.

