

## Poulet aux citrons confits

Mise en place et préparation: env. 30 min

Braiser: env. 40 min

### Farce

- 1 c. à soupe de beurre
- 3 oignons, finement hachés
- 2 citrons confits (voir recette citron confit), le zeste finement pelé, en fines lanières, la pulpe du citron détachée, grossièrement hachée

- 
- 1 bouquet de persil plat, finement haché
  - 1 bouquet de coriandre, finement hachée
  - 1 c. à soupe de miel liquide
  - 2 sachets de safran
  - 1 c. à café de cumin en poudre
  - sel, selon goût

1. Faire fondre le beurre. Faire suer les oignons env. 2 min, faire suer les zestes de citron et la chair du citron, retirer la casserole du feu.
2. Incorporer les herbes et le reste des ingrédients, laisser refroidir un peu la farce.

### Poulet

- 1 kg de cuisses de poulet sans le pilon, désossées par le boucher
- 1 c. à café de sel

- 
- beurre à rôtir pour la cuisson
  - 600 g de pommes de terre à chair ferme, coupées en deux
  - 4 grappes de poivre vert
  - 2 dl de bouillon de poule
  - 200 g de côtes de bette, les feuilles en lanières d'env. 2 cm
  - 200 g de courgettes, coupées en tranches d'env. 1 cm
  - 125 g de gombos

1. Saler la viande, disposer 1 c. à soupe de farce sur les morceaux de poulet préparés, fermer les cuisses de poulet et fixer avec un cure-dent. Réserver le reste de farce.
2. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une cocotte, saisir la viande de toutes parts env. 5 min, retirer, essuyer, ajouter évent. un peu de beurre à rôtir dans la cocotte, baisser la chaleur, faire suer la farce réservée. Ajouter les pommes de terre, le poivre et le bouillon, porter à ébullition. Baisser la chaleur, ajouter la viande, braiser à couvert env. 20 min à feu doux.



3. Répartir les côtes de bette, les courgettes et les gombos dessus, terminer la cuisson env. 20 min à couvert.



Les grappes de poivre vert sont disponibles dans les magasins de spécialités asiatiques. On peut remplacer les grappes de poivre vert par 2 c. à soupe de poivre vert en saumure, rincé et égoutté.

### Citron confit

Mise en place et préparation: env. 15 min

Laisser macérer: env. 3 semaines

Pour un bocal en verre d'env. 1 litre

- 3 petits citrons non traités
- 4 c. à soupe de gros sel
- eau, bouillante

Inciser les citrons 6 fois dans la hauteur, de sorte qu'ils tiennent ensemble aux deux extrémités. Répartir le sel dans les incisions (voir petite photo du haut). Disposer les citrons dans le bocal propre et préchauffé. Verser de l'eau bouillante sur les citrons jusqu'à ras bord, fermer le bocal de suite. Laisser refroidir le bocal sur une surface isolante (voir petite photo du bas). Laisser macérer à l'abri de la lumière et de la chaleur env. 3 semaines.

**Conservation:** env. 6 mois. Lorsque le bocal est ouvert, conserver au réfrigérateur dans le bocal.