

Poulet aux olives et au citron confit.

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon espagnol haché fin
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à café de gingembre moulu
- 1 ½ c. à café de cannelle moulu
- Safran au goût
- 1 poulet à cuire de 2kg
- 3 tasses de bouillon de poulet
- Olives noires rincées au goût
- 1 citron confit au sel, haché
- 1 bouquet de coriandre, haché fin
- 1 gros bouquet de persil, haché fin
- Sel et poivre

Faites chauffer votre femme si vous avez trop bu. Euh, non ! Faites chauffer l'huile, ajouter l'oignon et le laisser revenir à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré (comme la gente masculine quoi !).

Pendant ce temps, écraser l'ail et une pincée de sel dans un mortier (j'en ai pas faque je vais le haché très finement). Ajouter ensuite le gingembre, la cannelle, le safran et un peu de poivre. Verser le mélange dans la poêle contenant l'oignon, laisser cuire ensemble quelques minutes. Retirer du feu et napper le poulet avec le mélange d'épices.

Déposez le poulet dans une casserole à fond épais pas trop grande, laissez chauffer 2 à 3 minutes et faites revenir le poulet s'il se sauve. Euh, non ! Faites revenir le poulet sur toutes ses faces. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Couvrez et laissez frémir (humm) pendant 75 minutes, en retournant le poulet 2-3 fois.

Ajouter les olives, le citron confit au sel, la coriandre et le persil. Couvrir et laisser cuire 15 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre. Faites bouillir le jus de cuisson pour obtenir une sauce plus épaisse. Oter la graisse superflue et verser la sauce sur le poulet.

Citron confit au sel

Verser 2 c. à soupe de gros sel dans un bocal stérilisé. À l'aide d'un couteau pointu, fendre le citron dans le sens de la longueur, comme si vous aviez l'intention de le fendre dans le sens de la longueur .. Non ! Comme si vous aviez l'intention de le couper en quartier mais vous arrêtez avant qu'il puisse être séparé. Enlever les pépins. Remplir les fentes de sel (1 c. à soupe par citron) Rangez-le bien serré au fur et à mesure, jusqu'à ce que votre bocal soit plein. Prendre le jus d'un autre citron et le verser sur les citrons dans le bocal, ajouter une grosse poignée de sel et couvrir avec de l'eau bouillante. Fermer hermétiquement et conserver dans un endroit tempéré pendant 3 à 4 semaines. Si vous attendez plus longtemps, il pourrait se former une pellicule blanche sur le dessus, ce dépôt est inoffensif. Contentez-vous de rincer les citrons avant usage.