

La TABLE DES JEANNES

17 RUE GENERAL FARRE • 26000 VALENCE

04 75 55 00 90

CONFINEES ET TOQUEES

POULET AU THYM ET AUX DEUX CITRONS

Pour 4 personnes, il vous faut :

1 poulet coupé en morceaux ou 4 cuisses ou vos morceaux préférés...

2 oignons

2 citrons

2 citrons confits

10cl d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de thym

Sel, poivre

1/ Epluchez et émincez les oignons en petits dés, pressez les citrons, coupez les citrons confits en quatre, otez la pulpe et coupez en petits cubes la peau (on appelle ça une brunoise).

2/ Dans un saladier, rassemblez le jus des citrons, l'huile d'olive, le thym, la brunoise de citrons confits, les oignons, salez, poivrez.

3/ Faites mariner les morceaux de poulet dans ce mélange pendant 1 heure.

4/ Allumez et préchauffez votre four à 180° (Thermostat 6)

5/ Dans un plat allant au four, répartissez le poulet et sa marinade et enfournez pour 45 minutes. Toutes les 15 minutes arrosez le poulet avec la marinade, ajoutez un verre d'eau si besoin. Au bout de 30 minutes retournez vos morceaux de poulet. Vérifiez la cuisson au bout des 45 minutes. Pensez à rectifier l'assaisonnement selon votre goût !

6/ Servez avec un pilaff de boulghour aux légumes, ou un couscous, ou des pommes de terre que vous aurez fait cuire avec la poulet, ou...