

## POULET AUX CITRONS CONFITS 5

---

- 6 cuisses de poulet
- 1 vingtaine d'olives marocaines brun rose
- 4 oignons
- 2 citrons confits
- 3 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- huile d'olive
- 2 doses de safran en filaments
- sel, poivre

Découpez les cuisses de poulet en deux. Émincez l'ail et les oignons. Badigeonnez les morceaux de poulet avec un peu d'huile d'olive, salez, poivrez et recouvrez uniformément du mélange ail-oignon. Couvrez et réservez pendant 2 heures à température ambiante.

Dans une sauteuse, à feu moyen, faites dorer avec le restant d'huile d'olive, après les avoir égouttés, les morceaux de poulet en commençant par le côté peau.

Dans un plat huilé allant au four, versez le mélange ail-oignon, parsemez de safran, répartissez le laurier, les olives noires puis couvrez avec les morceaux de poulet. Prélevez l'écorce d'un citron confit et coupez-la en fines lamelles. Découpez en six morceaux le second citron confit. Ajoutez l'ensemble au poulet.

Arrosez avec un peu d'huile d'olive et 5 cuillers à soupe d'eau. Déposez le plat sur une grille dans le four. Aux premiers bouillons, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez mijoter 35 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et servez très chaud avec des épinards fondus au beurre.