

Poulet aux oignons confits et aux citrons

Pour 6 personnes

- Préparer la marinade : le jus de 3 citrons + 1 citron en rondelles, 5 oignons en lamelles, 3 piments entiers et 4 cas d'huile d'olive. Verser le tout sur 1 poulet coupé en morceaux et faire mariner 12 h.
- Prélever les oignons de la marinade et les faire revenir dans une cocotte légèrement huilée sans les laisser colorer. Ajouter le poulet et sa marinade. Saler peu et poivrer. Ajouter un cube de bouillon de volaille délayé dans un verre d'eau bien chaude.
- Couvrir et cuire 1h à feu doux. Ajouter 12 olives noires quelques minutes avant la fin de la cuisson. Servir avec du riz blanc ou une purée.

Pour une saveur plus originale, utiliser 6 citrons verts au lieu des 4 jaunes.