
Poulet aux olives et au citron confit , à la marocaine
par hanane.com



Après les petits pains aux olives, voici une délicieuse recette de poulet à la marocaine, aux olives et au citron confit, un classique indémodable et incomparable, dans sa version express ;)

A servir avec du pain maison, des frites, ou des pommes de terre sautées
Pour 4 à 6 personnes

Un poulet, ou 4 cuisses entières de poulet

2 oignons

2 gousses d'ail

2 cuil. A soupe d'huile de table

2 cuil. A soupe d'huile d'olive

2 cuil. A café rase de gingembre moulu

1 cuil. A café de curcuma
Une pincée de safran pur
1 cuil. A soupe de coriandre hachée
Des olives vertes et rouges
Du citron confit
Sel, poivre

Dans une marmite, mettre les 4 cuil. A soupe d'huile, et y faire revenir les oignons très finement coupés (en petits dés) et l'ail
Ajouter les morceaux de poulet, puis les épices, saler poivrer. Bien mélanger

Laisser dorer quelques minutes

Couvrir d'eau, et laisser cuire à couvert pendant 35 minutes.

Retirer les morceaux de poulet et les mettre au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes pour les faire rôtir

Pendant ce temps-là, ajouter la coriandre hachée et les olives dans la sauce puis le citron confit coupé en 2 ou en 4 et laisser réduire la sauce pendant 5 à 10 minutes

Dresser le poulet rôti et bien coloré dans le plat de servir, ajouter les olives et le citron confits par-dessus et arroser le tout de sauce réduite et bien onctueuse.