

Poulet au citron et aux olives

8 par personne → 15 minutes
de préparation → 1 h 40
de cuisson → Pour 6 personnes

- 1 cc d'huile d'olive
- 4 oignons rouges tranchés finement
- 8 gousses d'ail coupées en 2
- 1 cc de gingembre frais râpé
- 1 piment rouge évidé et émincé
- 2 CS de ras el-hanout
- 150 ml de bouillon de poulet préparé avec $\frac{1}{4}$ cube
- 1 à 2 cc de harissa (selon votre goût)
- 6 cuisses de poulet sans la peau
- L'écorce hachée de 4 citrons confits au sel
- 100 g d'olives vertes dénoyautées et hachées grossièrement
- 8 CS de coriandre fraîche hachée

1 Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Faites chauffer une poêle antiadhésive et versez-y l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites dorer 5 à 10 minutes. Si les oignons commencent à attacher, versez un peu d'eau dans la poêle. Ajoutez l'ail, le gingembre, le piment et le ras el-hanout. Faites cuire 2 minutes en faisant attention à ne pas brûler les épices. Versez le bouillon, ajoutez la harissa, puis transvasez le tout dans une grande cocotte.

2 Déposez-y le poulet et enfournez 1 heure, en tournant le poulet toutes les 20 minutes. Ajoutez les citrons confits, les olives et faites cuire 30 minutes de plus. Répartissez la coriandre par-dessus avant de servir.