

## **Poulet au citron, tomates séchées et herbes**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet découpé en morceaux

Un peu de farine

1 oignon

1 citron

1 cube de bouillon de volaille

1/2 bouquet de persil plat

1/2 bouquet de coriandre

200 g de tomates séchées à l'huile

50 g d'olives noires dénoyautées

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Peler et émincer l'oignon. Dans une cocotte faire chauffer l'huile d'olive et y faire suer l'oignon pendant 5 mn. Ajouter les morceaux de poulet dans la cocotte et les faire colorer légèrement. Saupoudrer de farine et mélanger. Verser de l'eau à hauteur et ajouter le cube de bouillon de volaille, le citron coupé en fines tranches, les tomates séchées, les olives et les herbes effeuillées. Couvrir et laisser cuire 45 mn. Assaisonner avant de servir.

Si la sauce est trop liquide la faire épaissir par ébullition sans le couvercle. Ce plat n'en sera que meilleur préparé à l'avance.

Vin conseillé : un Savennières

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>