

Estouffade de poulet au citron

Préparation : 20 mn, marinade : 2 h, cuisson : 50 mn.

Pour 4 personnes.

1 poulet fermier d'environ 1,5 kg coupé en morceaux, 4 c à café de fond de volaille Maggi, 15 cl de vin blanc sec, 4 oignons, 2 citrons, 1 gousse d'ail, 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 feuilles de laurier, 2 brins de romarin, 4 brins de thym, sel, poivre.

Eplucher les oignons, peler à vif un des citrons et les couper en rondelles.

Mélanger dans un plat, 2 c à soupe d'huile et le jus du second citron. Ajouter alors les oignons, l'ail écrasé, les herbes aromatiques puis déposer les morceaux de poulet poivrés et salés dans cette marinade. Couvrir et laisser reposer au frais pendant 2 h en retournant souvent les morceaux.

Egoutter le poulet et réserver les ingrédients de la marinade.

Faire dorer le poulet et les oignons dans une cocotte avec le restant d'huile. Verser le vin blanc et 15 cl d'eau, ajouter le fond de volaille, les ingrédients de la marinade et les rondelles de citron. Rectifier l'assaisonnement, couvrir et laisser cuire 40 mn.

Servir le poulet accompagné de sa sauce.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.