

Limonia : Poulet au citron



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

15 mn

Temps de cuisson

30 mn

Ingrédients :

- 1 kg de poulet (blancs et/ou cuisses)
- 150 g de lardons
- 2 oignons
- 1 citron
- 1 cuiller à café de gingembre en poudre
- 1 cuiller à café de muscade
- 2 clous de girofle
- 50 cl de lait d'amande avec un cube bouillon
- huile d'olive
- sel
- poivre

Recette :

- Dans une cocotte, faire revenir dans un peu d'huile les oignons émincés et les lardons. Réserver
- Faire revenir les morceaux de poulet
- Une fois le poulet coloré, ajouter les oignons les lardons, le lait d'amande, et le cube de bouillon, le gingembre, la muscade et les clous de girofle.
- Cuire à couvert pendant 40 minutes
- Ajouter le jus du citron et son zeste, continuer la cuisson pendant 10 minutes

TEXTE ORIGINAL :

D'après le *Liber de Coquina* :

Poulet au citron : pour faire du poulet au citron, frire le poulet avec du lard et des oignons. Et broyer des amandes mondées, détremper avec du bouillon de viande et filtrer. Qu'il cuise avec ledit poulet et des épices. Et si l'on n'a pas d'amandes, on peut épaissir le bouillon avec du jaune d'œuf. Et quand il sera l'heure de servir, y mettre le jus de citron ou de limette ou d'orange amère.

Le grain de sel d'Arthaud :

Ajouter avant de servir quelques amandes effilées grillées.

