

Poulet au citron

Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet
- 2 citrons à la saumure
- 1 citron jaune
- 2 oignons
- estragon, basilic, persil et sauge
- 1/4l de vin blanc, un Muscadet par exemple
- 1 dl d'huile d'olive
- 10 cl de crème fraîche
- 4 graines de cardamome

Faire mariner quelques heures le poulet dans le mélange de vin blanc, d'aromates finement hachés, de l'huile d'olive et du jus du citron jaune.

Essuyer les morceaux de poulet et les faire griller au four ; faire blondir les oignons puis les disposer au fond d'un plat allant au four ; y superposer les morceaux de poulet que l'on recouvre des rondelles de citron à la saumure, d'un filet d'huile d'olive, de la cardamome, de sel et de poivre. Faire cuire 25 minutes.

Retirer les morceaux de poulet et les réserver. Faire réduire la marinade et la verser dans le plat de cuisson du poulet ;laisser mijoter 2 à 3 min puis ajouter la crème et un peu de saumure.

Disposer les morceaux de poulet dans un tajine et les recouvrir de la sauce.

Accord met et vin :

Un Graves blanc ou un Crozes-Hermitage blanc ou encore un Anjou rosé ou rouge.