

Poulet au Citron et aux Tomates Séchées

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poulet découpé en morceaux
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1/2 bouquet de persil plat
- 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
- Un peu de farine

Peler et émincer l'oignon.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile d'olive et y faire suer l'oignon pendant 5 minutes.

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 le persil ciselé.

Couvrir et laisser cuire 45 minutes.

Si la sauce est trop liquide la faire épaissir avec un peu de farine et un peu d'eau.