



Mes Tables de Fêtes



Poulet aux citrons sur lit de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 morceaux de poulet (hauts de cuisse pour moi)
- 5/6 pommes de terre à chair ferme
- 2 oignons doux (St André des Cévennes pour moi)
- 1 citron non traité
- 1 verre 1/2 de vin blanc sec
- un peu de muscade râpée
- 1 ou 2 feuilles de laurier
- sel, poivre 5 baies
- huile d'olive

Préchauffer le four T7/8 210/240°)

Dans une cocotte avec couvercle allant au four disposer en couches alternées les pommes de terre, les oignons et le citron coupés en rondelles assez fines. Saler, poivrer ajouter la muscade, le laurier et mouiller du vin blanc. Disposer le poulet sur son lit de légumes, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer, ajouter sur le poulet quelques fines rondelles de citron. Fermer la cocotte avec le couvercle et enfourner pour environ 3/4 heure à 1 heure. Ouvrir la cocotte vérifier la cuisson et ôter le couvercle, remettre au four jusqu'à ce que le jus de cuisson soit presque totalement évaporé, il doit juste en rester un fond et le poulet doit être bien doré.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>