

POULET AU CITRON DE MA TITE SOEUR

La veille, mettre les morceaux de poulet dans un saladier avec le jus de 2 citrons jaune ou vert, des herbes de provence, du thym, du laurier, une gousse d'ail et 1 ou 2 échalotes.



Le lendemain, faire griller le poulet dans un peu d'huile d'olive



Pendant ce temps, enlever tous les ingrédients de la marinade et rajouter le jus au poulet grillé.
Faire cuire la viande doucement.

Mélanger 1 cuillère à soupe de moutarde avec au minimum 20 cl de crème fraîche épaisse (euhh ptèt bien deux dans mon cas avec 40 cl de crème) et rajouter le tout, dans la casserole.



Puis je vous conseille ensuite de boire l'apéritif ce qui permet à la sauce de chauffer tranquillement et également de faire cuire le riz qui servira d'accompagnement

Désolé, j'ai oublié de prendre l'assiette en photo (l'apéro ?? ;-)