

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## COQUELET AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS

Pour 4 personnes



Préparation : 25 min

Cuisson : 1 heure

### Ingrédients :

- 4 coquelets
- 4 gousses d'ail
- 3 pincées de pistils de safran
- 3 oignons
- 2 pincées de cannelle
- 3 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 15 cl d'huile d'arachide
- 150 g de beurre
- 250 g d'olives rouges confites
- 3 citrons confits
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillères à soupe de poivre noir
- Sel
- 50 cl d'eau

### Préparation :

Epluchez les oignons, émincez-les grossièrement. Nettoyez les coquelets, coupez soigneusement le bout des pattes et l'extrémité des ailerons.

Mélangez un petit bols des pistils de safran, 1 cuillère à soupe de la coriandre hachée, du sel et de l'ail haché. Arrosez avec 10 cl d'huile d'arachide. Avec vos mains, prenez un peu de sauce dans le bol et enduisez-en entièrement les coquelets.

Dans une grande marmite, mélangez coquelets, oignons hachés, cannelle, le reste de la coriandre hachée, sel, poivre, beurre, le reste d'huile, le gingembre en poudre et le mélange restant du bol. Faites cuire 20 min à découvert, en retournant plusieurs fois les coquelets dans la sauce.

Versez 50 cl d'eau froide dans la marmite. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 min.

Coupez les citrons confits en quartiers. Dans une casserole, versez un peu de jus de cuisson des coquelets, les olives et les quartiers de citron. Faites cuire 4-5 min à feu vif.

Prélevez les coquelets dans leur jus de cuisson, à l'aide d'une écumoire. Déposez-les dans un plat de service. Garnissez-les d'olives, de quartiers de citron et d'un peu de sauce.

Ces coquelets s'accompagnent à merveille de pommes grenailles sautées.