

Fricassé de poulet et PdT, olives et citron



Pour 4 personnes :

4 filets de poulet

400 g de pommes de terre

2 courgettes

2 tomates

1 citron (*frais ou confit*)

10 olives vertes

1 oignons

1 CS d'huile

1 cube de bouillon de volaille

Sel et épices marocaines

- Éplucher les pommes de terre et les courgettes et les couper en dés. Laver les tomates, les épépiner et les couper en 4. Laver le citron et le couper en 4 ou en 8. Éplucher l'oignon et le ciseler grossièrement.
- Dans une cocotte, faire revenir les filets de poulet, coupés en lanières, dans un peu d'huile d'olive.
- Une fois que la viande commence à colorer, ajouter les légumes. Saler et saupoudrer avec les épices marocaines. Laisser cuire 10 minutes, environ, à couvert.
- Au bout de 10 minutes de cuisson, diluer le cube de bouillon dans 25 cl d'eau et mouiller la viande et les légumes avec. Laisser mijoter la cocotte, 10 minutes encore. Le plat est prêt quand les pommes de terre sont cuites !!!
- S'il y a encore un peu trop de liquide, ne pas hésiter à laisser cuire 5 minutes supplémentaire, en enlevant le couvercle.

