



## Poulet aux citrons et aux olives vertes

### Ingrédients :

1 kg de morceaux de poulet  
1 c à soupe d'huile d'olive  
2 citrons  
1 échalote  
1 verre de vin blanc sec  
1/2 verre d'eau  
100 gr d'olives vertes dénoyautées  
Sel et poivre

Saler et poivrer vos morceaux de poulet. Dans une cocotte de préférence en fonte, faites chauffer l'huile d'olive. Dorer les morceaux de poulets sur toutes leurs faces. Retirer sur un plat. Evaporer l'excédent de matière grasse et ajouter l'échalote coupée finement. Faites la suer et mouiller avec le vin blanc. Faire réduire de moitié. Ajouter ensuite le jus des deux citrons et l'eau. Remettre les morceaux de poulet dans la cocotte et cuire à feu doux environ 45 minutes. Un peu avant la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement et ajouter les olives.

<http://manature2.canalblog.com/>