

À servir avec **Protocolo**
Vino de la tierra de castilla
Espagne, vin rouge, 750 ml
Code SAQ : 10754439
Prix courant : 12,95 \$



POULET AUX OLIVES ET CITRON CONFIT

PORTIONS : 4 À 5 / PRÉPARATION : 20 MINUTES / CUISSON : 75 MINUTES



1 citron confit, coupé en 2
375 ml (1½ tasse) de riz à grains longs, cuit
60 ml (¼ tasse) de persil frais, haché
500 ml (2 tasses) d'olives noires et vertes, dénoyautées et hachées
5 ml (1 c. à thé) de chacun : paprika, cumin moulu, gingembre moulu
1 poulet entier de 1,35 kg (3 lb)
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
Au goût, sel et poivre noir du moulin
1 gros oignon, émincé
3 gousses d'ail, hachées
750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet

- Retirer la moitié de l'écorce du citron et la hacher. Réserver le reste du citron. • Dans un bol, mélanger l'écorce de citron, le riz, le persil et 125 ml (½ tasse) d'olives. Ajouter la moitié des assaisonnements.
- Remplir la cavité du poulet de cette préparation.
- Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). • Déposer le poulet dans une lèchefrite. • Huiler et assaisonner le poulet. • Répartir tout autour l'oignon, l'ail, le citron et le reste des olives. • Ajouter le reste des assaisonnements au bouillon et verser dans la lèchefrite. • Couvrir d'un papier aluminium et cuire 45 minutes. • Retirer le papier aluminium et cuire 30 minutes de plus, en arrosant quelques fois du jus de cuisson.

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



7900 boul. Taschereau, Édifice B, Suite 105
Brossard (Québec) J4X 1C2
www.importation-epicurienne.com
Tél: 450-671-0631
Fax: 450-671-2457