

Parmentier de Poulet au Citron

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CUISSE(S) DE POULET	4 à 5
- HUILE D'OLIVE	
- OIGNON(S)	2 moyens
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- GINGEMBRE	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- CURRY	1 c à café
- SAFRAN	2 pincées (en filament)
- OLIVE(S) VERTE(S)	100 g (au citron)
- CITRON(S)	le jus de 3/4
- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg (pour purée)
- LAIT	
- BEURRE DE CUISSON	
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	



Recette:

- Hachez les oignons.
- Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre et faites-y dorer les cuisses de poulet de tous les côtés.
- Ajoutez l'huile d'olives, les oignons, le cumin, le curry, le safran, le gingembre et l'ail. Remuez le tout et faites cuire 5 minutes.
- Arrosez avec 30 cl d'eau, portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 40 minutes.
- Pressez le citron. Coupez les olives en 2.
- Confectionnez une purée de pommes de terre en les cuisant et ajoutant le lait, du beurre, l'œuf, sel, poivre et muscade. Réservez.
- Préchauffez le four à 230 – 240°C.
- Après les 40 minutes de cuisson du poulet, ajoutez le jus de citron et les olives. Poursuivez la cuisson à découvert et laissez réduire la sauce doucement.
- Pendant ce temps, enlevez la peau du poulet, désossez-le et coupez-le en tous petits morceaux.
- Répartissez le poulet dans la cocotte, mélangez bien puis recouvrez avec la purée de pommes de terre. Saupoudrez un peu de chapelure.
- Enfournez pendant 10 minutes.
- Servez immédiatement.