

Poulet au citron



Préparation : 5 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet coupé en 12 morceaux

2 citrons

2 gousses d'ail

25 g de gingembre frais

10 cl de vin blanc sec

3 c à s de jus de citron

6 feuilles de sauge

4 clous de girofle

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Rincer les citrons et les couper en rondelles épaisses. Peler et couper en lamelles l'ail. Peler et couper le gingembre en fins bâtonnets. Assaisonner les morceaux de poulet. Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et mettre à dorer les morceaux de poulet sur toutes leurs faces. Ajouter l'ail et le gingembre, mélanger 1 mn et verser le vin. Laisser le s'évaporer par ébullition. Ajouter alors le jus de citron, les rondelles de citron, les feuilles de sauge et les clous de girofle. Mélanger, couvrir et cuire 20 mn à feu modéré en tournant souvent. Le poulet doit être doré et enrobé d'un jus court. Si ce n'est pas le cas laisser la cuisson se poursuivre quelques mn à feu plus vif. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>