



RECETTE

Poulet citron et coriandre

Pour 6 personnes :

6 cuisses entières

1 oignon

1 gousse d'ail

1 citron non traité

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 bouillon KUB

1 bouquet de coriandre

Une cocotte en fonte

. Emincer votre oignon et votre ail.

. Versez un filet d'huile d'olive dans votre cocotte.

. Faites suer votre oignon et votre ail dans votre cocotte pendant 5 minutes, à feu doux.

. Ajouter le poulet et faites le dorer. Saupoudrer le de farine.

. Verser de l'eau dans la cocotte pour couvrir le poulet.

. Ajouter le KUB, le citron coupé en tranches fines, et la moitié du bouquet de coriandre

. Laisser cuire 40 minutes en couvrant la cocotte.

. Ajouter le reste de la coriandre et laisser cuire encore 5 minutes.

. Saler et poivrer.

NOTES :

Régalez-vous !

.....
.....
.....