

Poulet Mqalli au Citron

3 poulets fermiers de 1 kg 500 chacun
8 gousses d'ail
1 sachet de safran
1 c.à c. de curcuma
1 c. à c. de sel
1 c. à c. de poivre
1 c. à c. de gingembre
2 bottes de persil
1 botte de coriandre
1 verre à thé d'huile d'olive
1 citron confit
250 g d'olives rouges

Préparation :

Nettoyer et frotter soigneusement au sel poulets. Au bout d'1/2 h, rincer.

Éplucher et piler l'ail très finement, le placer dans une assiette avec le poivre, safran, curcuma, sel, gingembre, et l'huile d'olive. Frotter très soigneusement les poulets avec ce mélange.

Les cuire en cocotte avec l'huile d'olive, la coriandre et le persil en couvrant d'1/2 l d'eau. Porter à ébullition et maintenir pendant 10 min en retournant les volailles pour les colorer uniformément. Ajouter 1 l d'eau et laisser cuire sur feu moyen.

À mi-cuisson, ajouter les abats de poulet et retourner. Ajouter de l'eau si nécessaire. Vérifier la cuisson en piquant la chair blanche avec les dents d'une fourchette, ajouter le citron confit coupé en morceaux et les olives. Retirer alors les poulets et les faire dorer de tous les côtés au four.

Pendant ce temps faire réduire la sauce. Remuer régulièrement avec 1 cuillère en bois jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Dresser les poulets sur le plat de service, les napper de sauce et décorer avec les olives et le citron confit.