

# Poulet citronné aux poivrons et aux olives

Après une pause cuisine de trois semaines, me revoilà avec un plat que je viens à peine de préparer et de déguster...

J'avais quelques cuisses de poulet dans mon réfrigérateur et j'étais partie pour faire un basquaise et puis en route je me suis mise à improviser et voilà ce que ça a donné. A tester sans hésiter !!!

---

Composition  
pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
1 poivron orange  
1/2 citron  
15 à 20 olives noires  
2 échalotes  
4 gousses d'ail  
30 cl de bouillon de volaille  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 petite casserole, 1 fourchette, papier absorbant, 1 cocotte en fonte, 1 presse ail

---



Préparer le bouillon de volaille en plongeant 1/2 cube de bouillon dans 1/2 litre d'eau bouillante. Réserver.

Eplucher les échalotes et les ciseler. Nettoyer le poivron, l'épépiner puis le couper en lamelles.

Couper les cuisses de poulet en deux. Faire fondre une noix de beurre dans le fond d'une cocotte et faire revenir les morceaux de cuisse de poulet de chaque côté.

Retirer les morceaux quand ils sont bien dorés et les réserver dans une assiette.

Enlever le gras et essuyer le fond de la cocotte. Faire fondre de nouveau un peu de beurre puis faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Ajouter les lamelles de poivrons puis les laisser cuire 5 minutes à feu moyen.

Eplucher les gousses d'ail, les hacher et les ajouter aux poivrons et échalotes.

Remettre les cuisses de poulet, saler et poivrer. Arroser d'un filet de jus de citron.

Couper le citron en morceaux et les mettre dans la cocotte avec les olives. Verser le bouillon de volaille dessus puis couvrir et laisser mijoter environ 45 minutes.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, faire bouillir deux verres d'eau avec un peu de sel, d'huile et 1/3 de cuillère à café de curcuma. A ébullition verser 2 verres de semoule de couscous, couvrir et laisser reposer 5 minutes. Au bout de ce temps, remettre la casserole à découvert sur feu doux ; ajouter une noix de beurre puis égrener la semoule à l'aide d'une fourchette.  
Tout est prêt à être dégusté...!!!