

Poulet catalan accompagné de ses Orechiettes

(La Pasta des Pouilles)

Pour 4 personnes :

1 beau poulet découpé en morceaux ou 4 cuisses - 3 citrons - $\frac{1}{4}$ de litre d'eau chaude - 2 bâtonnets cube or - 3 gousses d'ail - 4 c à s d'huile d'olive

Farine - poivre - 1 c à s de Maïzena - 1 c à s de crème.

Farinez les morceaux de poulet et faites-les dorer dans une cocotte avec l'huile d'olive. Poivrez. Écrasez les gousses d'ail avec la pointe d'un couteau, jetez-les dans la cocotte et faites-les revenir avec le poulet. Coupez les citrons en rondelles, versez-les sur les morceaux de poulet. Faites dissoudre le « kub or » dans l'eau chaude et versez ce bouillon dans la cocotte. Remuez, couvrez et laissez cuire doucement $\frac{3}{4}$ d'heure. Au moment de servir, sortez les morceaux de poulet et de citron. Versez la maïzena délayée avec un peu d'eau froide dans le reste de la sauce. Laissez cuire 2 min, ajoutez la crème et nappez le poulet au citron avec cette sauce.

