

Volaille confite au citron et aux amandes

Cette recette fait la part belle au gewurztraminer dans toute son exubérance. Ses arômes exotiques se retrouvent dans l'alliance du citron confit, des amandes et des épices orientales. La coriandre fraîche crée une rupture végétale qui dynamise cet accord envoûtant et complexe.

Ingrédients :

1 poulet d'environ 1,2 kg
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 g d'amandes émondées
2 oignons
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de mélange d'épices berbère 2 cuillères à café de curcuma
2 citrons confits
½ bouquet de coriandre fraîche
½ bouquet de persil frais
320 g d'olives vertes dénoyautées
Sel, poivre

Recette :

Préchauffez le four à 180 °C

Découpez le poulet en séparant les blancs, les pilons et les contre-pilons. Dans une poêle, faites revenir les morceaux dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Disposez-les ensuite dans un plat à tajine ou une cocotte allant au four.

Torréfi ez les amandes 5 minutes à la poêle

Épluchez les oignons et l'ail. Taillez les oignons en julienne et hachez l'ail. Ajoutez-les au poulet avec les épices, les citrons confits et un verre d'eau. Couvrez. Enfournez. Laissez cuire pendant 1 heure.

Lavez et ciselez la coriandre et le persil. À la sortie du four, ajoutez les olives, les amandes et les herbes ciselées. Salez et poivrez. Servez très chaud, avec de la semoule ou du pain marocain.