



Poulet au Citron

Limonlu Tavuk



- 1 poulet
- 2 citron
- 1 oignon haché finement
- 1 tasse de café d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 feuille de laurier

- # Séparez le poulet en petit morceaux, laissez reposer dans l'huile végétale mélangé avec du jus de citron pendant au moins 2 heures.
- # Mettez le poulet dans un poêle large puis laissez cuire dans une température moyenne sans rien ajouter d'autre.
- # Laissez cuire dans un autre poêle les oignons coupé finement. Rajoutez de la pâte de tomate. Coupez un citron en deux, et coupez une tranche (Pour l'odeur du citron)
- # Rajoutez sur l'oignon, la tranche, le citron et le jus. Laissez cuire un moment puis retirez du four.
- # Rajoutez le mélange d'oignon sur le poulet, puis rajoutez du sel, du poivron noir et une feuille de laurier.
- # Laissez cuire jusqu'au ramollissement du poulet.
- # Servez chaud.

N-B: Le poulet au citron est une recette traditionnelle de la Colombie.