

## **Poulet au citron et aux olives noires**

**Utiliser de préférence, pour ce poulet, des olives noires ou violettes marinées, telles que les Kalamata, et le servir avec du riz et des haricots verts.**

par Louise Gagnon

Publié dans Châteline, 02/2005. © Rogers Média Inc.

*Temps de préparation: 15 minutes*

*Temps de cuisson: de 8 à 10 heures (cuisson lente)*

*Temps de cuisson: de 4 à 5 heures (cuisson rapide)*

*Rendement: de 4 à 5 portions*

### **Ingrédients :**

**2 c. à soupe d'huile d'olive**

**2 gros oignons, coupés en quartiers**

**3 gousses d'ail, émincées**

**1 kg (2 lb) de pilons de poulet (environ 10), sans la peau  
sel et poivre du moulin**

**25 olives noires marinées, dénoyautées si désiré**

**75 ml (1/3 tasse) de jus de citron**

**75 ml (1/3 tasse) d'eau**

**persil frais, haché**

### **Méthode :**

1. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile sur feu moyennement élevé, ajouter les oignons et cuire de 3 à 4 minutes. Ajouter l'ail et réserver.
2. Déposer les pilons de poulet dans la mijoteuse en les tassant. Saler et poivrer. Ajouter successivement les olives, les oignons et l'ail, le jus de citron et l'eau. Couvrir et laisser mijoter de 8 à 10 heures (cuisson lente) ou de 4 à 5 heures (cuisson rapide).
3. Garnir de persil frais haché au moment de servir.
4. Note : Pour enlever le noyau des olives marinées, presser celles-ci avec la paume de la main.

**Valeur nutritive par portion: n/a**

[Close window](#)