

Recette

Poulet fermier au citron et amandes



Faire revenir les lardons dans la matière grasse à petit feu.

Quand ils ont donné leur graisse, ajouter les oignons coupés en rondelles fines, puis faire revenir les morceaux de poulet.

Saler.

Quand le poulet est bien doré, couvrir et faire cuire 3/4 d'heure à 1 heure.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, arroser du jus d'un citron. Faire dorer au four les amandes effilées. Dresser les morceaux de poulet sur un plat avec lardons et oignons ; recouvrir avec les amandes effilées.

Couper le deuxième citron en quartiers autour du plat.

Servir la sauce à part.