

1001 délices

Un Portail Culinaire Succulent

[Recettes](#)

[Lexique culinaire](#)

[Trucs et astuces](#)

[Restaurants](#)

■ [La Délicesletter](#)

■ [Une recette au hasard](#)

Recettes classées :

[Amuse-gueule](#)

[Soupes et Potages](#)

[Entrées et Salades](#)

[Plats Principaux](#)

[Desserts](#)

[Plats Uniques](#)

[Recettes de Base](#)

[Accompagnements](#)

[Pains](#)

[Sauces](#)

[Sandwiches](#)

[Recettes de Chefs](#)

[Cocktails](#)

[Conserves](#)

[Enfants](#)

Recettes par Thème

[Assaisonnements/](#) [Crustacés/](#) [Fromages/](#) [Fruits/](#) [Gibiers/](#) [Légumes/](#) [Oeufs/](#)

[Poissons/](#) [Viandes/](#) [Volailles/](#)

Encore des Recettes

[Végétariennes](#)>>

[Minceures](#)>>

[Economiques](#)>>

[Express](#)>>

[Grillades](#)>>

>> **[Plus](#)**

[Annonces Google](#)

[Poulet Tajine](#)

[Cuisine Marocaine](#)

Tajine Agneau

[Accueil](#) > [Recettes](#) > [Plats Uniques](#)

Poulet au citron à la marocaine

Recette proposée par : **[Nadia](#)**

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 poulet entier (nettoyé des abats)



1 oignon rouge (ou 2 oignons blancs)
4 gousses d'ail
½ botte de persil
½ cube de bouillon de poulet
1 cuillerée à café de gingembre en poudre
1 cuillerée à café de cannelles
½ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de colorant alimentaire (ou une pincée de safran)
1 citron
½ bol d'olives vertes dénoyautées
1½ verre d'huile d'olives
Sel et poivre

Préparation :

La veille de la préparation : Dans un bocal (ou saladier), mettre le citron coupé en 4, les olives vertes, 3 cuillerées à soupe de sel, recouvrir le tout avec de l'eau et un demi-verre d'huile d'olives, mélanger et laisser mariner.

Découpez le poulet en 4 parts que vous mettez dans un saladier dans lequel vous avez préalablement mélangé un demi-verre d'huile d'olive avec les épices : Gingembre, cannelles, cumin, colorant alimentaire, poivre et sel. Mélangez le tout de sorte à ce que les épices imprègnent bien les morceaux de poulet, recouvrir d'aluminium et laissez mariner au réfrigérateur une bonne heure.

Hachez les oignons, l'ail et le persil.

Dans un poêle mettez le poulet mariné à cuire avec un peu de l'huile d'olive. Une fois les morceaux de poulet sont bien dorés, incorporez-y ; le mélange d'oignons d'ail et persil, un verre d'eau et le ½ cube du bouillon de poulet (n'oubliez pas que certain bouillon est très salé, donc modérez votre dose de sel pour la cuisson).

Sur feu doux, laisser mijoter jusqu'à obtention d'une bonne cuisson pour le poulet (de ¾ heure à 1 heure).

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez à la préparation les quartiers de citron (découpez au préalable un quartier en petits morceaux) et les olives vertes.

Présentation :

Si vous avez un tajine vous pourrez y déposer le poulet, le recouvrir de la sauce, ensuite des olives et les quartiers de citron, recouvrir le tajine et le laisser une dizaine de minutes sur feu doux afin de conserver la chaleur des aliments jusqu'au moment de servir.



Ce plat s'accompagne volontairement de "pain rond marocain" et suivi par un thé à la menthe.

Autre recette de :

■ [Poulet au citron à la marocaine](#)



Nadia :

« Bon appétit ! »

 [Proposer une recette](#)

 [Imprimer cette recette](#)

■ **Aimez-vous cette recette ?**

61 votes

J'aime Je n'aime pas

[[Top 20](#)]

29 commentaires sur cette recette :

- [Poulet au citron à la marocaine](#) par calderito
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par Briochette
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par clochette
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par Jaja
- [Délicieux repas à prix modéré](#) par christophe
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par Catherine
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par Maryse
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par Siglinde
- [Poulet au citron à la marocaine](#) par isa
- [Poulet au citron à la marocaine](#)



0 | [10](#)

 [Postez votre avis sur cette recette](#)

Rechercher une autre Recette :

Rechercher

Plus de Recettes de [Plats Uniques](#)

[Gratin de pâtes et épinard des tous petits](#)

[Cassoulet de poisson](#)

[Carbonades flamandes](#)

[Le Goulasch](#)

[Paella](#)

[La suite >>](#)

À goûter aussi :

RECETTES VOLAILLES :

Tarte de Poulet Fermier d'Auvergne Label Rouge aux moules

Suprêmes de Pintade Fermière d'Auvergne Label Rouge rôtis en croûte de Fourme d'Ambert, lentilles vertes du Puy confites au vin rouge de Saint-Pourçain

Risotto aux asperges et dés de Poulet Fermier d'Auvergne Label Rouge aux épices

1001 délices

Un Portail Culinaire Succulent

2010©1001 délices

Navigation

[Page d'accueil](#)

[Plan du site](#)

[/oo/](#)

[À Propos](#)

[Droits](#)

[Conditions générales](#)

[Rester en contact](#)

[Abonnez-vous à la délicesletter](#)

[Nous contacter](#)

[!\[\]\(aa53ad6fea213b8b2226d3077e30533a_img.jpg\) RSS 2.0](#)