



Assez facile  
45 mn de préparation  
1h10 de cuisson  
Assez cher  
Sans gluten

Ingrédients pour 4 pers. :

1. Coupez les cuisses de poulet en deux (regardez en bas de page pour une astuce). Mettez-les à plat dans un grand plat creux.
2. Dans un bol, mélangez 4 c. à soupe d'huile d'olive avec le curcuma, le cumin, le jus d'un citron pressé, le gingembre, que vous aurez haché finement, et le thym. Salez et poivrez. Recouvrez les cuisses de poulet avec cette marinade, ajoutez la feuille de laurier, filmez au contact et laissez mariner pendant au moins 1h00 au réfrigérateur (ou mieux quelques heures, voire toute une nuit), en retournant les cuisses au moins une fois.
3. Lavez le demi-citron restant et coupez-le en rondelles. Égouttez les citrons confits et coupez-les en fins quartiers. Nettoyez les oignons nouveaux, ôtez le vert des tiges et laissez-les entiers. Lavez les pommes de terre, coupez-les en deux. Égouttez les olives. Ouvrez les gousses de cardamome à l'aide d'un couteau (regardez en bas de page si besoin).
4. Faites chauffer le bouillon de volaille.
5. Versez 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir à feu vif les cuisses de poulet égouttées (conservez la marinade), pendant +/- 5 mn, jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
6. Baissez le feu, ajoutez les pommes de terre, la marinade réservée, le bouillon de volaille chaud, les olives, les quartiers de citron confit, les gousses d'ail entières, les oignons et les gousses de cardamome ouvertes. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1h00.
7. Rincez, effeuillez et ciselez grossièrement la coriandre.
8. Au moment de servir, parsemez le poulet de coriandre.



Pour couper une cuisse de poulet en deux, mettez la cuisse à plat sur une planche, côté chair sur le dessus. Cherchez avec votre couteau la jointure au milieu, entre les deux os. Il y a un petit espace qui permet de découper la cuisse très facilement, sans forcer.

Pour ouvrir les gousses de cardamome, prenez un grand couteau plat, posez-le sur les gousses et appuyez, avec une pression modérée, avec la paume de votre main. Arrêtez quand vous entendez un craquement. Vous pouvez soit récupérer les petites graines (vous pouvez également les moulin dans un mortier), soit mettre les gousses ouvertes avec les graines, il faudra juste penser à les enlever au moment de servir... si vous les retrouvez! 😊



- 4 cuisses de poulet
- 1 kg de petites pommes de terre (en général je prends des rattes ou des grenailles, si possible prenez-les bios)
- 200 g d'olives vertes dénoyautées (de qualité !)
- 3 oignons nouveaux
- 3 gousses d'ail
- 4 petits citrons confits
- 1,5 citron bio
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- Quelques branches de thym
- 2 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de cumin
- +/- 1 cm de gingembre frais
- 3 gousses de cardamome (si vous n'en avez pas, ce n'est pas très grave...)
- Quelques branches de coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

**Variantes :**

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par de la semoule, la coriandre par de la menthe.

Si vous aimez, saupoudrez le poulet d'amandes, effilées et torrifiées, au moment de servir.