

POULET BRAISÉ AU CITRON

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

1 braisière

1 poulet, env. 1 kg

marinade:

1 citron, zeste râpé et 1 cc de jus

2 cc de moutarde

2 cs de crème à rôtir

1 cc de sel

poivre du moulin

½ cc de paprika

800 g de pommes de terre à

raclette, bien brossées

et lavées

600 g de carottes, parées,
coupées en morceaux

1 citron, coupé en rondelles

2 cs de crème à rôtir

sel

poivre du moulin

env. 2,5 dl de fond de volaille ou de bouillon de
poule

pesto au citron:

1 citron, zeste râpé et 1 cc de jus

½ bouquet de persil, finement haché

½ gousse d'ail, pressée

4 cs d'amandes mondées, moulues

5 cs de sbrinz, râpé

env. 6 cs d'huile de colza

1 cs de séré à la crème

½ cc de sel

poivre du moulin



PREPARATION

1 Disposer le poulet dans la braisière.

2 Marinade: mélanger tous les ingrédients. Badigeonner le poulet, laisser mariner 30 min à couvert. Mélanger les pommes de terre, les carottes et les rondelles de citron avec la crème à rôtir, assaisonner, verser autour du poulet.

3 Pesto au citron: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.

4 Cuire le poulet 1 heure dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C. À mi-cuisson, mouiller avec le fond de volaille ou le bouillon. Sortir le poulet, découper en morceaux, remettre dans la braisière. Servir le pesto au citron à part.

Passer le pesto au citron au mixer.