

# *Poulet fermier noir au citron*

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poulet fermier noir
- 4 citrons
- 50 g de beurre
- Une cuillère à soupe d'huile
- Une cuillère à soupe de farine
- ½ litre de bouillon de volaille ou d'eau
- Une cuillère à café de sucre
- Persil
- Sel et poivre

## Préparation

- ✓ Flambez et parez le poulet.
- ✓ Découpez-le en 8 morceaux et assaisonnez-les.
- ✓ Pressez 3 citrons pour en extraire le jus.
- ✓ Arrosez-le poulet avec 2 cuillères à soupe de ce jus et laissez macérer 1h.
  
- ✓ Epluchez et hachez finement les oignons.
- ✓ Epongez les morceaux de poulet.
- ✓ Chauffez le beurre et l'huile dans une sauteuse et, lorsqu'ils sont bien chauds, placez-y les morceaux de poulet.
- ✓ Faites-les bien dorer de tous côtés, puis égouttez-les et tenez-les au chaud.
  
- ✓ Versez alors les oignons dans la sauteuse et dans le même beurre de cuisson.
- ✓ Remuez-les et, lorsqu'ils sont à point sans être cependant colorés, saupoudrez-les avec de la farine.
- ✓ Faites un roux, blond et toujours en remuant, mouillez avec le bouillon chaud.
- ✓ Ajoutez le reste de jus de citron, le sucre, le sel et le poivre.
- ✓ Laissez cuire 5 min remettez les morceaux de poulet dans cette sauce et laissez s'achever la cuisson pendant 1h.
- ✓ Lavez, essuyez le dernier citron, coupez-le en rondelles et 5min avant de servir, glissez-le dans la sauce du poulet.
- ✓ Rectifiez l'assaisonnement.

Versez le tout dans le plat de service, saupoudrez de persil haché et servez très chaud.