

Poulet à l'Agéloise

Ingrédients pour 4 personnes: 1 poulet, huile d'olive à l'ancienne du Domaine Olea, 100g d'olives Lucques vertes, ½ citron, 1 cuillère à café de gingembre, une pointe de Safran, 2 gousses d'ail, sel, poivre.

Mélanger l'ail écrasé, le safran, le gingembre, le sel, le poivre et l'huile d'olive à l'ancienne du Domaine Olea. Enduisez de ce mélange l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'aide d'un pinceau. Dans une cocotte faites dorer doucement le poulet sur toutes ses faces sans trop chauffer car l'ail risquerait de brûler. Ajoutez un bon demi-verre d'eau chaude et les olives Lucques vertes. Rectifiez l'assaisonnement. Couvrez la cocotte à demi. Laissez cuire à feu très doux, pas plus de 40 minutes. Ajoutez de très minces tranches de citron 5 minutes avant la fin de la cuisson (le citron aura mariné quelques jours dans un bocal rempli de gros sel).

Durée de la préparation et de la cuisson environ 1 heure.