

## POULET AU CITRON

### Les ingrédients :

- 5 citrons
- 1 gousse d'ail
- 1 poulet
- 1 oignon
- Sel et poivre
- Thym
- ciboulette
- $\frac{1}{4}$  de litre de bouillon

### Le matériel :

- saladier
- une sauteuse

### Préparation:

Mets les morceaux de poulet dans la marinade puis au froid.

Dans une sauteuse, fais revenir un oignon émincé, les morceaux de poulet sortis de la marinade.

Quand ils sont dorés, verse de la marinade (filtrée)

Laisse mijoter 20 minutes.

Sale et poivre.

Servir avec : Haricots verts, pommes vapeur, riz ou blé.