



Poulet aux citrons

recette pour 2/3 personnes

Ingrédients: 1 petit poulet découpé, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 citron

1. Dans le fond de votre plat, disposez 3 ou 4 tranches de citrons, recouvrez de 2 oignons coupés finement.
2. Ajoutez votre poulet découpé avec de l'ail que vous aurez piqué dans les morceaux de viande.
3. Ajoutez le jus d'un demi citron et enfournez au four à 180C pendant 1 heure.
4. A mi-cuisson, vous pourrez arroser avec un bouillon de légumes ou de volaille.

Bon appétit !

