

Pollo de granja confitado con Limón y Aceitunas.



Ingrédients pour 4 personnes:

150g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
1 Poulet fermier de 1,3 à 1,5 kg (effilé et bridé).
1 bouquet de thym frais.
8 gousses d'ail en chemise.
1 filet d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
150 gr de Beurre.
50 cl d'Eau.
Sel, poivre.

Préparation:

- Dans un plat allant au four, placer le poulet, l'enduire de beurre mou.
- Saler et poivrer le poulet fermier.
- Couper 2 citrons en lamelles épaisses et en glisser à l'intérieur et sur les côtés.
- Entourer le poulet avec les olives et déposer le thym frais et l'ail en chemise.
- Verser un filet d'huile d'olive
- Ajouter un petit verre d'eau.
- Enfourner à four moyen 160° pendant 2h en l'arrosant régulièrement.
- Vérifier la cuisson et servir le plat.

Conseils:

- Accompagner de Tagliatelles vertes et Manchego râpé