

CUISSÉ DE POULET MARINÉ AU CITRON VERT



POUR 6 PERSONNES :

Cuisses de poulet jaune	6 pièces
Echalotes	200 g
Jus de citron	15 cl
Rondelles citron vert	10 pièces
Thym frais	3 branches
Ail frais haché	1 tête
Sel & poivre	modéré
Bâtonnet de carottes fraîches	100 g
Cive fraîche	100 g
Fond de volaille	50 cl
Crème fleurette	10 cl
Coriande frais	5 g
Huile de colza	8 cl

Manchonner les cuisses de poulet, les faire mariner 12h avec citron, thym, ail, cive, bâtonnet de carottes et échalottes, égoutter puis rissoler dans un sautoir à l'étouffé 25 minutes mouiller avec jus de marinade et fond de volaille, laisser réduire, vérifier l'assaisonnement lier avec fécule rajouter la crème fleurette, dresser chaque cuisse poser une rondelle de citron vert cannellée parsemer de coriande frais finement ciselé.