Poulet au citron et aux olives vertes

Un poulet frais et acidulé, cuit doucement à la vapeur avec des olives et du citron. Léger et plein de saveurs du Sud.

4 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet sans peau
- 2 citrons non traités
- 120 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 oignon
- 15 g de huile d'olive
- 400 ml d'eau
- 1 c. à café de thym
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, ajouter l'oignon en quartiers, le thym et le sel.
2. Disposer les cuisses, le jus d'un citron et le second citron en rondelles dans le Varoma, puis parsemer d'olives.
3. Positionner le Varoma et cuire à la vapeur.
   35 min / Varoma / vitesse 1
4. Vérifier la cuisson : la chair doit se détacher facilement.
5. Servir avec un peu de bouillon de cuisson filtré et un filet d'huile d'olive.

Le conseil de Tiha
Pique les cuisses avec une fourchette avant cuisson, le citron parfume ainsi toute la chair.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.