



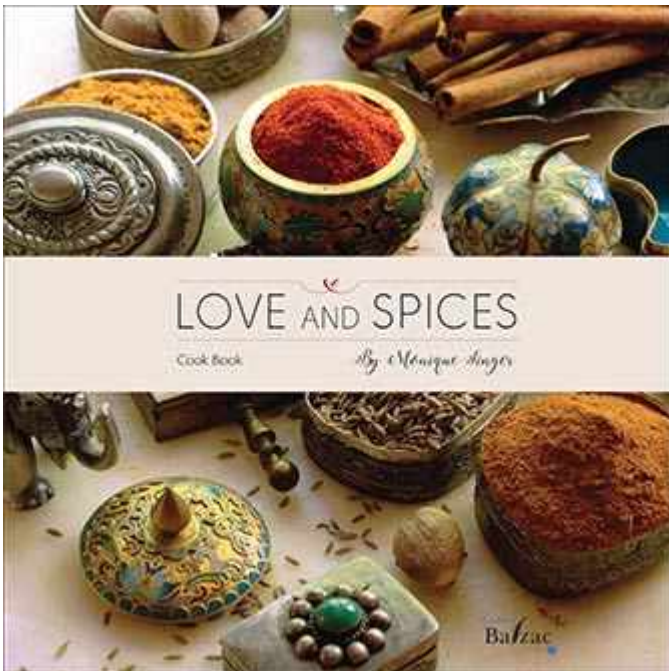
Amour et épices : Poule de Cornouailles aux citrons confits

Description

Vous pouvez également réaliser cette délicieuse recette à base de poulet

Recette par **Monique Singer**

Publié antérieurement le 25 janvier 2020





Il nous fait plaisir de vous offrir avec cette nouvelle série des exemples de recettes de [Love and Spices](#), un livre de cuisine en anglais magnifiquement illustré par **Monique Singer**. Avec cette série, vous découvrirez des recettes uniques dédiées à la cuisine aux épices, allant des hors-d'œuvre aux desserts.

Monique Singer sait faire parler, chanter et danser les épices ! Dès son plus jeune âge, aux côtés de sa grand-mère et de ses sœurs, elle a appris à créer une cuisine délicieuse et originale avec ses sens, ses mains et tout son amour.

De la table de sa famille aux fêtes de la jet-set qu'elle a organisées à New York, Los Angeles, au Venezuela, en Espagne, en Haïti et en Asie, peu importe l'aménagement, la fonction, l'atmosphère ou le style, la cuisine de Monique a laissé son empreinte sur les papilles des gens.

Bon appétit !

Poule de Cornouailles ou poulet au citron confit

Quand je cuisine, j'aime toujours sortir des sentiers battus pour préparer le menu du souper.

J'ai grandi avec la cuisine juive d'Afrique du Nord.

Ce plat est souvent servi le jour du Shabbat, rôti à la perfection, avec beaucoup d'ail et d'herbes, des pommes de terre Boomer Gold et des citrons confits faits maison.

C'est le plat préféré de ma petite-fille. Je t'aime Zo !

Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 1h15 min | Préchauffage du four : 375°F/190°C | Rendement : 4 à 6 portions

- 2 poules de Cornouailles, bien lavées et séchées par tapotement
- Ou 1 poulet
- 1,5 lb / 680 g de petites pommes de terre Boomer Gold, entières
- 1/2 tasse de citron confit, haché
- 3 citrons, pressés, environ 1/2 tasse de jus
- 2 têtes d'ail biologique entières, pelées, environ 20 gousses
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 4 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- 2 cuillères à soupe d'estragon frais, haché
- 2 c. à soupe de romarin frais, haché
- 2 c. à soupe de sauge, hachée
- 2 cuillères à soupe d'assaisonnement pour soupe au poulet
- 1/2 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé

Dans un bol, ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe d'huile, 1/4 de cuillère à soupe de paprika, 1 cuillère à soupe de mélange d'assaisonnement pour soupe au poulet, 1/4 de cuillère à café de poivre de Cayenne, 1 cuillère à café d'estragon, 1 cuillère à café de romarin, 1 cuillère à café de sauge, 1/4 de tasse de jus de citron et mélangez.

Étalez le mélange de façon uniforme sur les poules et placez-les dans le plat allant au four.

POMMES DE TERRE



Assaisonnez les pommes de terre dans un bol, en mélangeant 2 cuillères à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe d'huile, le citron confit, le reste du jus de citron (1/4 de cuillère à café). Saupoudrez les herbes hachées, ajoutez 1 cuillère à soupe d'assaisonnement pour soupe au poulet et assaisonnez. Ajoutez le 1/4 de cuillère à café restante de paprika et le 1/4 de cuillère à café de poivre de Cayenne sur les pommes de terre et les gousses d'ail et mélangez. Placez les pommes de terre autour des poules. Couvrez et faites rôtir pendant 1 heure, arrosez de temps en temps, découvrez, mélangez et faites dorer pendant 10 minutes supplémentaires.

Images : Anne Fillion

Abonnez-vous à notre
infolettre pour être informé
de nos plus récents articles

S'inscrire

À lire aussi : [autres recettes](#)



Monique Singer est une créatrice culturelle maintenant basée à Montréal, qui voyage à travers le monde, fait l'expérience d'autres cultures et partage ce qu'elle trouve le plus intéressant. Au sommet de sa passion pour l'alimentation se trouve son attirance pour les épices, leurs bienfaits et la saveur distinctive qu'elles apportent à tous les plats. [LinkedIn](#)

HELLO FRESH

Vente de la St-Vale

100 \$ DE RAB

incluant la livraison gratuite

COMM

Image not found or type unknown

Categorie

1. Article | Alimentation



2. Recette

Tags

1. livre de cuisine Love and Spices
2. Monique Singer
3. Poules de Cornouailles ou poulet au citron confit

date créée

février 2021