

LA RECETTE DE SHABBAT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre week-end comme vos repas de fêtes. Ce mois-ci, **Nicole Cohen-Tadjouri**, Déléguée Générale de Hadassah France, nous donne une recette du poulet express aux olives et au citron.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 morceaux de poulet, par exemple 4 hauts de cuisse et 4 pilons
- 1 bocal d'olives vertes, noires ou violettes, si possible dénoyautées
- 1 citron soigneusement lavé (bio si possible) ou 1 citron confit
- 600 à 700 g de pommes de terre type Roseval
- Safran (au moins 15 filaments)
- ½ c. à soupe de Marak'Off (bouillon de poulet en poudre)
- Huile
- Sel
- Coriandre fraîche



Préparation

- Faites revenir et dorer les morceaux de poulet, dans une poêle avec un fond d'huile
- En parallèle, faites bouillir les olives une fois, pour enlever le trop-plein de sel
- Dans un grand faitout ou une large sauteuse, mettez 2 à 3 cms d'eau avec le Marak'Off, le safran, 1 cuillère à café d'huile, et de fins quartiers de citron
- Faites légèrement chauffer à feu moyen
- Ajoutez les pommes de terre préalablement lavées et épluchées, et coupées en gros cubes
- Puis rajoutez les morceaux de poulet à plat et les olives
- Saupoudrez de coriandre fraîche et d'un peu de sel (et éventuellement d'un trait de jus de citron)
- Laissez mijoter à couvert

BON APPÉTIT !