

Poulet aux endives et au citron

Pour 4 personnes: 1 beau poulet; 8 endives; 3 citrons; 1 petit bouquet de persil; 1,5 dl de bouillon de volaille; 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide ou de tournesol; 10 g de beurre ou de margarine; sel et poivre du moulin.

Faites chauffer le mélange huile et corps gras dans une cocotte en fonte et faites-y revenir le poulet à feu vif.

Lavez, puis émincez les endives. Quand le poulet est bien doré, retirez-le de la cocotte. Jetez l'excès de gras de cuisson et mettez les endives à étuver à feu très doux pendant 5 minutes. Remettez alors le poulet, le bouillon chaud et le jus des trois citrons. Salez et poivrez, couvrez et laissez cuire doucement pendant 1 heure. Servez le poulet chaud accompagné de la fondue d'endives poudrée de persil finement haché.