

■ LE POULET DES
CALANQUES

pour 4 personnes

1 poulet de 2 kg environ; 4 branches de fenouil; 2 à 3 cuillérées à soupe de pastis; 4 cuillérées à soupe d'huile; 4 oignons; 4 gousses d'ail; 1 bouquet garni; 4 tomates; 12 olives; sel, poivre.

1. Assaisonner le poulet à l'intérieur. Glisser au même endroit quelques branches de fenouil. Arroser l'extérieur avec le pastis.

2. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une cocotte. Faire revenir la volaille de tous côtés afin qu'elle soit bien dorée. Enlever le poulet. Faire blondir les oignons émincés ainsi que l'ail en rajoutant éventuellement un peu d'huile.

3. Remettre le poulet dans la cocotte avec les tomates concassées et les olives. Assaisonner le tout. Couvrir et glisser la cocotte au four chaud. Cuisson

soixante minutes. Servir dans le récipient de cuisson et rajouter éventuellement un peu de pastis.