

Mon poulet au citron et aux olives

Il y a les gens qu'on connaît, comme ça. Leur visage, leur nom et quelques petites informations générales. On ne les aime pas, on ne les apprécie même pas. On les connaît, et puis c'est tout. On sait juste qu'ils existent.

Il y a les personnes qui font partie de notre famille. Celles qui sont les acteurs de notre vécu et composent notre histoire. Celles qu'on n'a pas choisi d'aimer, mais qu'on aime malgré tout, énormément, suffisamment ou à peine. Qu'on retrouve avec plaisir ou non, lors des fêtes d'anniversaires, de Noël, lors des mariages, des baptêmes ou des enterrements. Dans une seule famille, grande ou petite, nous avons tous nos préférés, nos chouchous, dont nous sentons que le même sang coule dans nos veines. Cela n'est pas plus compliqué que cela. Et bien entendu, nous émettons tous, également, un léger bémol quant à certains membres de cette famille. Si le sang est peut-être identique, le reste ne l'est pas forcément. Mais c'est ainsi et peu importe. On a tous un cousin préféré, une sœur adorée ou un oncle détestable. La saga de la famille est une série dont les épisodes se succèdent dans chaque foyer, au fil du temps et des événements. Et on existe, là au milieu, avec eux.

Il y a aussi les amis. Les vrais. Ceux dont on pourrait pratique-



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 50 minutes

- un poulet d'environ 1,3kg en morceaux (cuisses, ailes, filets)
- 3 échalotes
- de l'huile à rôtir
- 3 gousses d'ail
- 2 c.à.c. de gingembre moulu
- 1 c.à.c. de curcuma ou curry doux
- 1 c.à.c. rase de paprika doux
- 1 bonne c.à.s. de farine
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 dl. de vin blanc
- 1/2 citron bio
- 200g. d'olives noires dénoyautées (poids égoutté)
- 2 bonnes c.à.s. de câpres
- 1 bouquet de persil

ment écrire la biographie. On les voit régulièrement, voire souvent. On s'écrit, on s'appelle. On vit leurs galères et leurs joies. On est là lorsqu'ils se marient, lorsqu'ils ont des enfants. Lorsqu'ils divorcent. Lorsqu'ils refont leur vie. On connaît leur date d'anniversaire et même celles de leurs enfants. On tait leurs secrets. On les observe grandir, évoluer, vieillir. On les aime. On est heureux qu'ils existent.

Et puis il y a ces personnes, les autres. Elles ne font pas partie de notre famille, mais on aimerait bien les ajouter à notre arbre généalogique. Si on les connaît bien, on ne partage pas leur quotidien. On ne suit pas le fil de leur vie en détails, parce qu'on

ne les voit qu'occasionnellement. Mais voilà, à chaque fois, c'est comme si c'était hier. A chaque fois, malgré le temps qui passe, on se sent proches et complices. Des mois ou même des années se sont écoulés depuis notre dernière rencontre, mais cela n'a aucune importance. Les rires sont les mêmes et les heures s'écoulent à la vitesse de la lumière. On se promet de se revoir bientôt. Parfois on y arrive et parfois non. Elles vont nous manquer, jusqu'à la prochaine fois. Bien plus que de simplement savoir qu'elles existent, on sait qu'elles nous aiment et pensent à nous. Et qu'on ne les perdra pas.

Des personnes pleines de peps, chaleureuses et stimulantes. Comme cette recette de poulet au citron, aux câpres et aux olives que je vous offre aujourd'hui. Parce qu'il suffit parfois de

quelques nouveaux ingrédients et d'un peu d'originalité pour vivre une soirée réussie et authentique, en compagnie de ces personnes qu'on apprécie vraiment.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Hachez les échalotes et 2 gousses d'ail (gardez la 3^e pour la fin). Dans une cocotte, faites revenir les morceaux de poulet une dizaine de minutes sur feu moyen-vif de toutes parts dans de l'huile à rôtir. Salez et poivrez. Réservez dans un plat.

2 Essayez le fond de la cocotte avec du papier ménagé et ajoutez un peu d'huile à rôtir. Faites re-

venir à feu moyen les échalotes et l'ail une minute. Ajoutez le gingembre moulu, le curcuma ou le curry, le paprika et la farine. Mélangez bien avec une spatule et ajoutez les 2 dl de vin blanc, puis 2 dl d'eau avec le cube de bouillon. Poivrez. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte, sauf les filets.

3 Couvrez et laissez mijoter 25 minutes sur feu doux. Pendant ce temps, hachez le persil. Râpez le zeste du demi-citron et extrayez le jus. Après 25 minutes, ajoutez les filets de poulet, le jus du demi-citron, les olives noires égouttées et les câpres égouttées. Laissez cuire encore ainsi 10 minutes, toujours sur feu doux et à couvert. A la fin, prenez la 3^e

gousse d'ail et passez-la dans un presse-ail. Ajoutez, ainsi que le persil. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec de la semoule pour couscous ou du riz. Pour ceux qui aiment le goût citronné, parsemez le poulet dans l'assiette avec un peu de zeste.