Poulet à la grecque

- Un poulet en morceaux (1,5 kg) ou des hauts de cuisse
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 citrons jaunes
- 1 ou 2 citrons confits au sel (facultatif mais ….), mis à dégorger auparavant
- 100 g d'olives mises à blanchir auparavant 5 minutes
- 2 gousses d'ail
- 250 g d'oignons
- 1 cuill à soupe de graines de coriandre
- gingembre frais 20 g, cumin, paprika (facultatif)
- huile d'olive

Pelez et écrasez les gousses d'ail, ajoutez le jus d'un citron et l'huile d'olive, poivrez et mélangez avec le poulet découpé en morceaux (et avec les épices si vous voulez).
Laissez mariner 1 h au frais au minimum.
Faire dorer les morceaux de poulet avec leur marinade, puis ajoutez le vin blanc, mélangez et cuisez 5 minutes. Ajoutez le 2nd citron frais découpé en rondelles et les citrons confits, couvrez et cuisez à feu très doux pendant 30 minutes, puis ajoutez les graines de coriandre et les olives découpées et cuisez à feu très doux pendant 30 minutes.
Laissez refroidir et mettez au frais.
Décorez de feuilles de coriandre fraîches

NB : à préparer la veille
Je ne mets pas de sel étant donné le vin blanc, les olives, le citron confit
Adapter les quantités d'olives, de coriandre et de citron