



LIMONIA OU POULET AU CITRON

Ingrédients : 1 poulet fermier
150 g d'amandes
 $\frac{1}{2}$ l de bouillon de viande
2 oignons moyens
60 g de lard gras
Le jus d'un citron
1 cuillère à café d'épices fortes : poivre, poivre long, clou de girofle, noix muscade.
Sel.

Monder les amandes et préparer environ 30 centilitres de lait d'amandes avec le bouillon de viande.

Vider et nettoyer le poulet. Le couper en morceaux.

Couper le lard en dés et faire fondre dans une cocotte.

Faire revenir les morceaux de poulet avec les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retirer les morceaux de lard restant.

Saler et saupoudrer d'épices.

Ajouter le lait d'amandes.

Porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux de 30 à 40 minutes.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter le jus de citron peu de temps avant de servir.

L'épaisseur de la sauce varie en fonction de la quantité de lait d'amandes.

Lait d'amandes : mixer les amandes mondées dans un litre d'eau. Vous obtenez un liquide blanc que vous pouvez filtrer.

Astuce : vous pouvez utiliser de la poudre d'amande ou de la purée d'amandes.