



Llimonea – SAUCE AU CITRON

La *Llimonea*, sauce au citron, est une sauce aigre-douce au lait d'amande, au jus de citron et au sucre. La couleur est donnée par le safran. Elle est présentée à part et accompagne des morceaux de poulet rôtis ou pochés.

C'est une sauce méditerranéenne, d'inspiration arabe, la recette figurant dans les manuscrits arabes sous l'appellation "*laymuwiya*", dérivé du mot "*laymun*", signifiant "*citron*", que l'on retrouve en italien sous la forme "*limone*" et en anglais, "*lemon*". Le citron lui confère un goût délicat. On relève déjà la recette d'un poulet au citron dans *Le Liber de Coquina* mais le *Sent Sovi* ne propose que la sauce et non pas un plat complet comme dans *Le Liber*, toutefois il s'agit de la même inspiration.

"Si vols ffer limoneha ab let de melles, se fa en equesta manera : Primerament ffes brou de gualines [...] Et mit-le a coura ab una belle olla, ab espicies, molt gingebre, safrà, e molt sucre blanch he such de comolt, pots-hi metre una ala de gualina molt forment picada, que no y peregua. E aquesta salsa deu ésser molt colorada, e deu-se dar ab gualines d'ast en guissa que la un tir la sabor de l'altre. E asabora-ho de sali e de salsa, d'agror e de dolsor. E si pe ventura no y volies metra sucre, mit-hi de bona mell."

"Si vous voulez faire une sauce au citron au lait d'amande, procédez de cette façon : d'abord réalisez votre bouillon de poule, ensuite faites-le bien cuire dans une belle marmite, ajoutez les épices broyées, à savoir gingembre, safran et une bonne quantité de sucre blanc et de jus de citron. Faites bouillir le tout. Si vous voulez donner de la consistance à la sauce, ajoutez une aile de poulet bien broyée, de telle sorte que l'on ne s'en aperçoive pas. La sauce doit être colorée, on peut la servir avec les poules rôties à la broche ou simplement pochées, il faut lui ajouter beaucoup de sucre et de jus de citron, de telle sorte que chaque saveur magnifie l'autre. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel, des épices, du verjus et du sucre. Et si par hasard vous n'aviez pas de sucre, ajoutez du miel."

Pour 6 cuillerées à soupe de sauce

4 cuillerées à soupe d'amandes broyées
20 cl de bouillon de volaille
20 g de blanc de poulet poché
½ cuillerée à café de gingembre frais râpé
1 dose de filaments de safran infusés dans un peu d'eau chaude
1 cuillerée à soupe de sucre
1 jus de citron
Sel

Faites pocher le blanc de poulet. Préparez le lait d'amande à partir d'un bouillon de poule. Versez-le dans une casserole, ajoutez les épices, le jus de citron et le sucre. Donnez un tour de bouillon et faites cuire à couvert doucement pendant 10 minutes. Salez.

Ajoutez le blanc broyé et laissez encore réduire doucement en remuant. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sucre si vous le souhaitez.

Servez chaud, à part dans une saucière. Décorez le poulet rôti que vous servez en accompagnement avec des tranches de citron au-dessus et tout autour.