

# Poulet à la citronnelle et à la réglisse

## Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet  
2 branches de citronnelle  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre  
50 g de semoule fine  
2 cuillères à café de poudre de réglisse  
QS d'huile

## Préparation la veille :

Mettre les cuisses de poulet dans un récipient creux que l'on pourra fermer hermétiquement. Couper les tiges de citronnelles en deux dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 2 centimètres.

Les mettre sur le poulet, ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre. Bien mélanger pour que le poulet soit bien imprégné de tous les ingrédients.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Allumer le four à 180°.

Mélanger la semoule fine avec la poudre de réglisse dans un plat creux.

Sortir de poulet de la marinade, ôter la citronnelle.

Rouler le poulet dans le mélange semoule-réglisse.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle, y faire frire le poulet sur toutes les faces.

Ranger les cuisses dans un plat allant au four.

Enfourner pour 40 minutes en tournant 2 fois les cuisses.

Déguster chaud.