

## Citrons au poulet

**Pour 4 personnes**

### **Ingrédients :**

4 hauts de cuisse de poulet  
le jus de 3 citrons + le jus d' 1 citron  
1 cuillère à café de thym,  
Sel et poivre

Désosser les hauts de cuisse, les détailler en cubes. Mettre dans une sauteuse, les faire revenir.

Lorsqu'ils sont bien colorés sur toutes les faces, les faire égoutter sur du papier absorbant. Remettre dans la sauteuse avec le jus de 3 citrons et une cuillère à café de thym.

Laisser confire 20 minutes.

Ajouter le jus d'un citron, saler, poivrer, refaire chauffer.  
Servir aussitôt.

Je les ai accompagnées de pommes de terre rissolées

<http://deliceyes.over-blog.org>