



## POULET A LA CATALANE

ingrédients : 1 poulet fermier de préférence  
1 citron  
1 tranche de jambon de montagne ou des lardons  
1 fond de bouillon de volaille  
5 ou 6 gousses d'ail  
40 cl d'un bon vin blanc sec  
2 c à soupe de crème fraîche épaisse  
50 g environ d'amandes en poudre  
sel, poivre,

Découper la volaille en morceaux, la faire dorer dans une cocotte, saler et poivrer, cuire environ au 9/10<sup>e</sup>.

Faire ébouillanter **un gros citron** dans une casserole

Faire dorer des morceaux de **jambon de montagne ou des lardons** dans le fond de sauce de la volaille, ajouter entre **4 et 6 grains d'ail**, puis le citron coupé en rondelles.

Verser environ **40 cl d'un très bon vin blanc sec**.

Ajouter les morceaux de poulet dans la cocotte, couvrir et laisser cuire à feu doux.

10 min avant la fin de la cuisson, rajouter **2 cuillerées de crème fraîche épaisse** ainsi que des **amandes en poudre**.

Rectifier l'assaisonnement