Ingredients

Pour 12 personnes

- 12 cuisses de poulet (ou suprêmes de poulet) (faire cuire avec la peau ou non, selon le goût)

- 6 clémentines

- 2 citron (jus) (ou plus selon le goût)

- 60 cl de crème liquide légère

- 2 c à soupe d'huile

- sel et poivre

- 4 oranges (conservez les zestes et ajoutez les à la recette si vous le souhaitez)

Recette

1. Pressez les citrons et réservez le jus.

Pelez les clémentines.

Pelez les oranges et découpez les en petits morceaux.

2. Faites chauffer l'huile dans un grand fait tout et faites dorer les cuisses de poulet des deux côtés. Réduisez le feu et poursuivez la cuisson 15 minutes en les retournant régulièrement.

3. Faites chauffer la crème dans une casserole à feu doux. Fouettez la vivement en incorporant le jus des citrons en filet (petit à petit, goutez au fur et à mesure). Salez et poivrez.

4.Ajoutez les quartiers de fruits 5 minutes avant la fin de la cuisson de la viande, assaisonnez. Terminez la cuisson à couvert.

5. Disposez les cuisses dans les assiettes, entourez les de quartiers de fruits et arrosez de sauce au citron.

Vous pouvez aussi verser directement la sauce au citron dans le fait tout pour donner plus de goût à la sauce.