

## POULET AU CITRON



### Ingrédients

POITRINE DE POULET DÉOSSÉE CUITE	2 un	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/2 c. à thé
<b>SAUCE</b>		POIVRE	1/2 c. à thé
EAU	1 tasse	PERSIL	2 c. à soupe
CONCENTRÉ DE POULET	1 c. à thé	PURÉE DE BASILIC	1 c. à soupe
TOMATES BROYÉES	540 ml	JUS CITRON CONCENTRÉ	1 c. à soupe
TOMATES EN DÉS	270 ml	ZESTE 1/2 CITRON	
OIGNON JAUNE	1 un	FÉCULE DE MAÏS	2 c. à soupe
CÉLERI	1 branche		

### Méthode

- **Suer les oignons et le céleri**
- **Ajouter le reste des ingrédients**
- **Amener à ébullition**
- **Épaissir avec la fécule de maïs délayée dans 2 c. à soupe d'eau froide**
- **Ajouter le poulet et mijoter à feu doux 20 minutes**

