

Sauce au citron confit : 4 idées faciles et gourmandes

Sauce au citron confit pour volaille rôtie : une sauce qui transforme un simple poulet en plat mémorable. Le citron confit apporte une vivacité d'agrumes, une douceur confite et une légère amertume d'écorce qui se marient à la richesse des jus de cuisson. La texture soyeuse de la crème adoucit les éclats de citron et libère un parfum lumineux sans agressivité. Idéale pour un dîner familial ou un repas dominical, cette sauce se prépare rapidement et s'adapte à des pièces de volaille rôtie, cuisses ou suprêmes. Glissez quelques morceaux dans la préparation, goûtez et ajustez : le résultat est à la fois parfumé, rond et subtilement acidulé — une invitation gourmande à cuisiner et à partager dès ce soir.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet (ou 4 suprêmes, environ 800 g)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre (facultatif)
- 1 belle échalote, finement ciselée
- 100 ml de vin blanc sec ou 150 ml de bouillon de volaille
- 150 ml de crème liquide entière (ou crème végétale pour version allégée)
- 60 g de citron confit, haché finement
- 1 c. à café de miel ou sirop d'érable (optionnel, pour équilibrer)
- 1 branche de thym ou 1 c. à soupe de persil plat haché

LE MÉLANGE DE LA RECETTE

Citron confit



Scanner pour voir le produit

- sel et poivre noir du moulin
-

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Salez et poivrez les cuisses de poulet. Saisissez-les dans une grande poêle allant au four avec l'huile d'olive (et le beurre si utilisé), 5 à 7 minutes à feu vif, jusqu'à une belle coloration.

Placez la poêle au four 20 à 25 minutes (selon la taille) jusqu'à cuisson complète. Réservez les cuisses sur une assiette au chaud et récupérez la poêle avec les sucs pour préparer la sauce.

Sur feu moyen, ôtez l'excès de graisse si nécessaire, puis ajoutez l'échalote ciselée dans la poêle. Faites suer 2 minutes sans coloration.

Déglacez avec le vin blanc ou le bouillon: grattez bien les sucs et laissez réduire de moitié (2-3 minutes).

Baissez le feu, incorporez la crème puis le citron confit haché et le miel si vous l'utilisez. Laissez mijoter doucement 3 à 5 minutes pour lier la sauce et fondre les arômes.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Ajoutez le thym ou le persil haché en fin de cuisson pour conserver la fraîcheur.

Nappez les cuisses de volaille rôtie avec la sauce chaude avant de servir ou proposez la sauce à part pour que chacun ait la quantité souhaitée.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une sauce plus onctueuse, ajoutez une noix de beurre en fin de cuisson et fouettez hors du feu. Si la sauce est trop épaisse, rallongez avec un peu de bouillon. Hachez très fin le citron confit pour qu'il se disperse en petits éclats parfumés.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit