Poulet aux Olives

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 morceaux de poulet
- 250 gr d'olives vertes
- un oignon
- 2 tomates
- 2 belles carottes
- un grand verre de fond de volaille (fait avec de l'eau et le fond e volaille)
- une dose de safran
- une branche de thym
- une tranche de citron
- sel et poivre

Mettre à cuire les morceaux de poulet dans une cocotte avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Épépiner et couper la tomates en petits cubes. Tailler les carottes en rondelles et haché l'oignon.

Retirer la viande de la cocotte et à la place faire dorer l'oignon doucement, puis ajouter les carottes ainsi que la viande, la dose de safran , sel et poivre.

Ajouter un grand verre de fond de volaille, remuer le tout, ajouter la branche de thym, et la rondelle de citron.

Laisser mijoter une demi heure. Ajouter les olives et faire cuire encore 5 minutes.