

LEMON SEASONED CHICKEN WITH OLIVES/Poulet au citron & aux olives



- ❖ In a medium pot, brown the pieces of chicken in some olive oil, add sliced onions, and different spices according to your taste.
(Dans une casserole, faire revenir les morceaux de poulet dans de l'huile d'olive, ajouter de l'oignon et autres épices selon votre goût)
- ❖ Cook for about 10 minutes, when the chicken is "brownish", add half glass of water and a generous quantity of **BARNIER pitted green olives** and **preserved lemon**.
(Faire cuire pendant 10 minutes, quand le poulet est doré, ajouter ½ verre d'eau et une quantité généreuse d'olives vertes dénoyautées BARNIER ainsi que notre Achard de citron)
- ❖ Stir and cook at very low heat until the chicken is done.
(Remuer en laissant cuir à feu doux)
- ❖ Before serving you can add few **BARNIER pink olives** characteristic for its light bitterness and nice colour.
(Avant de servir vous pouvez ajouter nos olives tournantes, typique pour leur goût prononcé et leur jolie couleur)