

Cuisses de poulet asiatiques avec riz aux amandes et curcuma



Un festin pour les amateurs de cuisine exotique: nos cuisses de poulet croustillantes à l'asiatique sont sur la table en un peu plus d'une heure de préparation active.

Celui qui grille des cuisses de poulet au four, ne peut rien faire de faux. Avec ce mode de cuisson, la peau devient délicieusement croustillante tout en laissant la viande de la cuisse juteuse. Pour garantir la consistance et le goût, les cuisses de poulet sont marinées dans une sauce aromatique. Le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la taille des cuisses. Le temps indiqué dans notre recette s'applique à des cuisses d'environ 230 grammes et garantit qu'elles sont bien cuites.

Bien entendu, l'accompagnement doit tenir tête à ce feu d'artifice de saveurs. Pour cette raison, le riz au basmati est épicé avec des éclats d'amandes grillées et du curcuma. Au fait, vous trouvez les ingrédients dans toutes les boutiques asiatiques et la plupart sont aussi disponibles dans les magasins Denner.

Viande

- 4 cuisses de poulet entières

Marinade

- 4 cs de sauce Hoisin
- 4 cc de miel
- 2 cs de sauce soja
- 2 gousses d'ail, pressées
- 2 cs d'huile de sésame
- 3 cs de sauce Sriracha
- 2 cs de vin de riz
- ¼ cc de sel
- 1 cs de graines de sésame
- En option, coriandre pour garnir

Riz

- 300 g de riz au basmati
- 2 cc de curcuma en poudre

- 6½ dl d'eau
- 2 cubes de bouillon de poule
- ¾ cc de sel
- 8 cs d'éclats d'amandes, grillées

Viande

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade (sauf la coriandre).
2. Rincez le poulet à l'eau froide, essuyez-le, badigeonnez-le de la moitié de marinade et laissez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou toute la nuit. Le reste de la marinade sera utilisé pour enduire les cuisses plus tard.
3. Sortez la viande du réfrigérateur une demi-heure avant la cuisson, préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
4. Posez les cuisses de poulet sur une grille, recouvrez une plaque de papier sulfurisé. Placez la grille avec le poulet sur la plaque pour que le liquide ne s'écoule pas sur le fond du four.
5. Cuisez les cuisses de poulet au milieu du four pendant 15 minutes, badigeonnez-les de marinade, puis cuisez-les pendant 7 minutes supplémentaires, ensuite retournez-les.
6. Cuisez l'autre côté pendant 15 minutes, puis badigeonnez à nouveau la viande de marinade et cuisez-la pendant 7 minutes supplémentaires.
7. Pour terminer, augmentez la température à 230 degrés et cuisez les cuisses, avec la peau contre le haut, en haut du four pendant 3 minutes. La peau devient alors bien croustillante. Surveillez la viande pour que rien ne brûle.

Riz

1. Lavez le riz, égouttez-le.
2. Faites bouillir le riz, le curcuma, l'eau, le bouillon de poule et le sel, puis réduisez le feu au minimum et laissez le riz gonfler avec le couvercle pendant 15 à 20 minutes. A la fin, le riz doit être cuit et l'eau évaporée. Détachez le riz avec une fourchette et mélangez-le avec les éclats d'amandes.
3. Pour servir, étalez le riz dans un plat peu profond, placez les cuisses de poulet par-dessus et nappez le tout avec le reste de la sauce.

Temps de préparation: environ 1 heure et 5 minutes sans temps de repos

Bicicleta Cono Sur Viognier Reserva

Robe jaune paille pâle. Nez intense de pêche blanche, d'abricot, de fleur d'oranger et de pomme cuite. Bouche pleine à l'acidité bien équilibrée. Finale très persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

