


Cuisse de poulet saumurée sur lit de poireaux



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 15 min

 Temps actif: 40 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet suisse
- 1 gingembre, d'env. 3 cm de long
- 2 gousses d'ail
- 2 tiges citronnelle
- 4 tiges poireaux
- poivre noir du moulin
- 1 cc paprika en poudre fort

Pour la saumure:

- 1 l eau*
- 20 g sel

* Pour une plus grande quantité d'eau, s'assurer que la teneur en sel de l'eau est de 2%.

Préparation

- 1 Mettre les cuisses de poulet dans un grand bol et verser de la saumure à 2% par-dessus. Utiliser assez de saumure pour que les cuisses de poulet soient bien couvertes, puis les laisser reposer pendant 35-40 minutes.
- 2 Entretemps, peler le gingembre et l'ail et les couper en fines lamelles. Écraser légèrement la citronnelle avec le plat du couteau et la couper en fines rondelles. Laver les poireaux et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Valeurs nutritives

1 portion (sans risotto au citron) contient env.:

- 347 kcal
- 31 g de protéines
- 6 g de glucides
- 21 g de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

Version rapide

Avec des blancs de poulet – 20 minutes dans la saumure suffisent alors.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

3 Garnir une plaque de papier sulfurisé. Placer les poireaux côte à côte en son milieu. Retirer les cuisses de poulet de la saumure, les tamponner avec du papier absorbant et les disposer sur le poireau, la peau vers le haut. Assaisonner les cuisses de poulet avec du poivre et du paprika en poudre. Les parsemer de gingembre, d'ail et de citronnelle.

4 Faire cuire au four préchauffé à 180° C pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien croustillant.

Accompagner de risotto au citron.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.