Hauts de cuisse de poulet en brioche et courge

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 20 min
Temps actif: 45 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

6	hauts de cuisse de poulet suisse, sans os ni peau (à commander chez le boucher)
12 tranches	lard à cuire de porc suisse
1 bouquet	herbes du jardin mélangées, p. ex. thym, sauge, romarin, persil
380 g	farine
15 g	sucre
0.5 cc	sel
0.5	cube de levure
2 dl	lait tiède
1	oeuf
100 g	beurre
	poivre noir du moulin
2 cs	moutarde à gros grains
	sel
1.2 kg	courge (pesée épluchée)
1	oignon rouge
1 bouquet	persil plat
2 cs	huile de colza
1 cs	paprika doux
2 dl	bouillon de légumes

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

662	kcal
32 g	de protéines
58 g	de glucides
32 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Préparation

1 Hacher les herbes.

Viande Suisse

Mon choix.

2 Mélanger la farine avec le sucre, le sel, la levure, le lait, l'œuf et la moitié des herbes et pétrir pendant 5 minutes en une pâte lisse. Couper le beurre en dés et l'incorporer petit à petit en pétrissant. Laisser reposer brièvement la pâte.

3 Saler et poivrer l'intérieur des hauts de cuisse de poulet, les badigeonner de moutarde et parsemer avec le reste des herbes. Replier les hauts de cuisse.

4 Partager la pâte en 6 boules de taille égale et les aplatir avec les doigts pour former des ronds de 14 cm de diamètre. Placer un haut de cuisse replié au centre et l'envelopper de pâte. Entourer chaque boule de 2 tranches de lard placées en croix et la déposer, côté fermeture dessous, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre au frais pendant au moins 3 heures avant la cuisson.

5 Couper la courge en cubes. Peler et hacher l'oignon. Hacher le persil. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon. Ajouter la courge et faire revenir brièvement. Ajouter le paprika et le bouillon. Couvrir et cuire la courge jusqu'à ce qu'elle soit à peine tendre. Ajouter le persil à la fin. Saler et poivrer.

6 Cuire les hauts de cuisse en brioche pendant 20 min. dans le four à air chaud préchauffé à 180° C (chaleur supérieure et inférieure à 200° C). Laisser reposer 5 minutes. Servir avec la courge. Conseil: Les brioches au poulet sont également délicieuses froides.