

Table de cuisson – Four Multifonction – Four Vapeur

Temps de préparation : 30 min

Temps de marinade : 3 heures

Temps de cuisson : 40 minutes

Carry de poulet, coco, citronnelle et patate douce à la vietnamienne

Pour 6 personnes



Panier de courses

6 cuisses de poulet fermier
500g de patates douces
500 g pommes de terre à chair ferme
3 carottes
4 bâtons de citronnelle
2 gros oignon
3 gousses d'ail
½ litre de bouillon de volaille (fait maison si possible)
200 ml de lait de coco
3 cuillères à soupe de poudre de curry
1 piment rouge
1 grappe de poivre vert (option)
½ botte de coriandre
1 citron vert
Huile de tournesol
Sel, sucre et poivre du moulin Quelques brins de coriandre
200 g de riz parfumé

Matériel

1 Cocotte
1 plat multiusage PerfectClean
1 plat vapeur non perforé

Déroulé de la recette

Pour les cuisses de poulet marinées :

Eplucher et hacher l'ail, hacher un bâton de citronnelle très finement.

Séparer les hauts de cuisse des pilons de poulet et les disposer dans un plat.

Mariner le poulet avec l'ail haché, la citronnelle, une cuillère à café de curry, sel, sucre et poivre du moulin. Couvrir et laisser mariner 30 min à 3h.

Pour les garnitures :

Eplucher les patates douces et les pommes de terre et les tailler en gros cubes de 3cm de côté.

Déposer les cubes de patates douces et de pommes de terre préalablement huilée sur le plat multiusage et cuire au four multifonction

Mode Multigril – 200°C – 15 min

Retourner à mi-cuisson.

Lorsque toutes les faces sont colorées, réserver.

Fendre 3 bâtons de citronnelle en deux dans le sens de la longueur.

Eplucher les oignons et les tailler en 6 gros quartiers.

Eplucher les carottes et les tailler en biseau de 1 cm d'épaisseur.

Dans une cocotte, colorer vivement les oignons dans un filet d'huile de tournesol, ajouter 2 càs de curry pour le torrifier pendant 2 minutes.

Marquer les morceaux de poulet et les colorer sur chaque face.

Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter les bâtons de citronnelle fendus, les carottes et le piment entier et laisser mijoter 20 minutes.

Ajouter les patates douces, les pommes de terre colorées et mouiller enfin avec le jus de coco et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Rincer le riz à l'eau claire.

Dans un plat vapeur non perforé, mettre le volume de riz avec un volume d'eau 1/2

Dans le four vapeur, à l'aide du programme automatique ou par réglage manuel, cuire le riz.

Fonction Vapeur – programme automatique – riz – riz basmati ou

Fonction vapeur – 100°C – 100% d'humidité – 20 minutes

Conseil de dressage :

Dans une assiette creuse, mettre une portion de riz, un haut de cuisse et un pilon.

Ajouter quelques cubes de pommes de terre et de patate douce, napper de sauce.

Parsemer de feuilles de coriandre et ajouter quelques gouttes de citron vert pour acidifier la sauce.

Décorer de lamelles de concombre et de fines rondelles de piments et déguster.

Le petit lexique

Marquer : colorer un aliment généralement côté peau

Astuce du chef

Le lait de coco ne doit jamais bouillir sous peine de le faire trancher (séparation des matières grasses)

Pour relever un plat sans le rendre trop épicé, ajouter un piment entier dans la préparation. Ce sont les graines du piment qui donnent souvent trop de force aux recettes.

On peut également servir ce plat traditionnel avec des légumes aigre-doux

<https://cuisinezavecmele.fr/2021/02/09/pickles-a-la-vietnamienne/>

Miele