

Four combine vapeur, tiroir de mise sous vide
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 90 min

Cuisses de poulet Thaï

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour le poulet

6 cuisses de poulet fermier
½ cuillère à café de pâte de curry rouge
2 échalotes
3 cuillères à soupe de Nuoc mam
3 cuillères à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à soupe d'huile neutre
1 branche de citronnelle
1g d'ail
1 cuillère à soupe de miel

Pour la salade Thaï :

1 Laitue
1 botte de menthe
6 cuillères à soupe de cacahuètes grillées
2 cuillères à soupe de nuoc mam
1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuillère à soupe de jus de citron
½ piment rouge émincé
½ gousse d'ail hachée

Matériel

Saladier
Plat universel Miele
Sac de mise sous vide

Déroulé de la recette

Préparation de la viande :

Hacher très fin la citronnelle et l'ail.

Couper les échalotes en quart sur la longueur.

Placer tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger.

Mettre sous vide au : « NIVEAU 3/SOUDURE 3 » et laisser mariner 6 heures environ.

Placer la grille au milieu du four, et positionner en dessous la plaque émail avec un papier sulfurisé.

Sortir les cuisses de poulet du sac sous vide, et les placer sur la grille

Placer la viande dans votre four chaud en cuisson combinée avec 100°C d'humidité en chaleur tournante à 220°C pendant 27 minutes.

Préparation de la salade :

Hacher l'ail.

Emincer le piment.

Dans un cul de poule, mélanger la sauce nuoc mam, le jus de citron, le piment et l'ail.

Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau bouillante et mélanger à nouveau.

Laver et essorer la laitue.

Assaisonner la salade de la vinaigrette préalablement préparée.

Hacher la menthe et les cacahuètes, parsemer sur la salade.

Conseil de dressage :

Déposer la viande sur un lit de laitue.