

Poulet Basquaise au brasero



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
147057	Cuisse de poulet déjointée VF 200/220 g Le Gaulois Professionnel	200 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	90 Gramme
30132	Duo de demi-poivrons grillés 1 kg Bonduelle	80 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	30 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	30 Gramme
	Ail	10 Gramme
	Branche de thym	1 Pièce
	Brin de romarin	1 Pièce
	Brin de cive fraîche	1 Pièce
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les cuisses de poulet selon méthode HACCP.
- 2 Les faire colorer au brasero sur chaque côté. Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.
- 3 Faire suer les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive, puis ajouter la sauce napolitaine.
- 4 Passer les poivrons grillés au brasero quelques instants puis les intégrer à la préparation faite.
- 5 Laisser compoter sur la braise en ajoutant le thym, le romarin et la cive ciselée. Puis ajouter les cuisses de poulet.
- 6 La cuisson se fera à couvert sur le brasero. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 7 Dresser. Servir avec du riz blanc.

Poulet Basquaise au brasero

L'astuce du Chef



Cette recette peut avoir une polyvalence chaude ou froide et se décliner avec une multitude de viandes différentes.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid