

Poulet mariné au gingembre, citronnelle, nouilles asiatiques, sauce thai au cari

Recette pour 24 tapas



Description

Tendres hauts de cuisses de poulet marinés à l'ail, citronnelle et gingembre pimenté servis avec des nouilles asiatiques.

L'ensemble est nappé d'une sauce traditionnelle thaï au cari.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi laisser les cubes de poulet dans la marinade toute une nuit pour une saveur plus intense.

Ingrédients

Pour les hauts de cuisses de poulet

- 12 Unité(s) Haut de cuisse de poulet
- 2 Bâton(s) Citronnelle haiku
- 2 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Sauce douce aux piments et gingembre haiku
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les carottes au cumin

- 4 Nid Nouilles asiatique haiku
- 50 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Citron
- 10 Branche(s) Persil
- 1 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce

- 300 Ml Lait de coco
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

- Temps de repos **120 mins**

Mise en place

Pressez le jus de citron, hachez finement l'ail. Coupez les hauts de cuisse en 6. Hachez la gousse d'ail. Ciselez le persil. Hachez les bâtons de citronnelle.

Préparation du poulet

Dans un cul-de-poule, placez les hauts de cuisse, la citronnelle, un filet d'huile d'olive, la sauce douce aux piments et gingembre puis l'ail. Mélangez bien et laissez mariner 5 min.

Préparation pour les nouilles asiatiques

Faites cuire les nouilles dans une casserole d'eau bouillante salée, environ 3 minutes.

Faites fondre votre beurre dans une poêle, ajoutez-y le jus de citron, l'ail et faites revenir vos nouilles dedans.

Ajoutez le persil, salez et poivrez.

La sauce et cuisson du poulet

Faites chauffer doucement votre lait de coco avec la poudre du curry, ajoutez le poulet mariné et portez le tout à bouillir. Laissez mijoté environ 25 minutes avant de servir.

Dressage de vos tapas

Dressez le poulet dans une petite assiette sur une portion de nouilles asiatiques et décorez avec la coriandre. Finalisez avec la sauce.

Bon appétit!