

POULET AU VINAIGRE ET RIZ PILAF



6 pers

25 min

30 min

VOTRE PANIER NETTO

- 6 cuisses de poulet
-
- 1/2 L de vinaigre de vin rouge
-
- 1/2 L de crème
-
- 1 oignon
-
- 2 échalotes
-
- 300 g de moutarde
-
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
-
- Quelques branches de thym et de laurier
-
- 1 volume de riz (comptez 60 g de riz / personne)
-
- 1 cube de bouillon de volaille
-
- Huile d'olive, sel et poivre

PRÉPARATION

- 1.** Sur une plaque allant au four enduite d'huile d'olive, déposez les cuisses de poulet, une échalote entière, l'oignon que vous aurez émincé, le thym, du sel et du poivre. Faites cuire pendant 20 minutes à 180° C, en retournant le poulet à mi-cuisson.
- 2.** Sortez le poulet du four et réservez les cuisses. Récupérez le jus de cuisson et laissez la plaque de cuisson dans le four éteint pour qu'elle reste chaude.
- 3.** Portez à feu modéré 1,5 volume d'eau. Ajoutez un cube de bouillon de volaille et mélangez au fouet. Ajoutez une branche de thym et une branche de laurier. Laissez infuser et réservez.
- 4.** Dans une casserole large, faites revenir à feu moyen le volume de riz dans le jus de cuisson avec une échalote que vous aurez ciselée. Laissez suer jusqu'à ce que les grains de riz soient translucides. Versez-y le bouillon de volaille (garder l'équivalent d'un petit verre que vous utiliserez pour votre sauce). Couvrez le tout et laissez réduire jusqu'à complète évaporation (environ 10 min).
- 5.** Déglacez la plaque de cuisson du poulet encore chaude avec le vinaigre de vin puis versez dans une casserole. Ajoutez le reste du bouillon de volaille. Laissez réduire à feu doux et ajoutez la crème, puis le concentré de tomate et la moutarde que vous aurez préalablement mélangés. Bien réduire jusqu'à obtenir une texture nappante. Vérifiez l'assaisonnement. Dans vos assiettes, déposez les cuisses de poulet et versez la sauce sur le poulet. Ajoutez le riz en demi-lune autour du poulet.