LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Cuisses de poulet rôties au piment Urfa et pommes de terre

Le piment Urfa apporte ici une chaleur ronde et une note fumée, idéale pour sublimer des cuisses de poulet rôties. Frottez les cuisses d'huile d'olive, d'ail écrasé et d'un soupçon de piment Urfa : la texture souple des flocons enrobe la peau, caramélise au four et donne au jus de cuisson une profondeur presque chocolatée. Ce plat familial, généreux et simple, se sert tiède avec des pommes de terre dorées et des herbes fraîches : un dîner de semaine qui fait aussi belle impression pour recevoir. Préparez la marinade en quelques minutes, laissez reposer puis enfournez : une recette chaleureuse, parfumée et facile à réaliser. Les flocons libèrent progressivement leur parfum en cuisson, sans brûler, laissant une note presque vineuse qui équilibre la graisse du poulet. Servez avec un filet de jus de cuisson et un yaourt citronné pour jouer sur les contrastes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**35 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet (1,2–1,4 kg au total)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, divisées
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café rase de Piment Urfa en flocons (voir dosage)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de miel liquide ou de mélasse de grenade
- 800 g de petites pommes de terre, lavées et coupées en deux
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 2 branches de thym ou de romarin
- 2 cuillères à soupe de persil plat haché pour servir
- 200 g de yaourt nature (optionnel), 1 cuillère à soupe de jus de citron pour accompagnement

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Urfa

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 190 °C). Tapissez une plaque de cuisson ou un plat allant au four d'une feuille de papier cuisson.

Préparez la marinade: dans un bol, mélangez 3 c. à soupe d'huile d'olive, l'ail écrasé, le jus de citron, le miel et 1 cuillère à café rase de Piment Urfa. Goûtez et ajustez très légèrement si vous souhaitez plus de chaleur.

Posez les cuisses de poulet dans un grand plat, versez la marinade dessus et frottez bien pour enrober la peau et la chair. Laissez mariner 15 à 30 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 2 heures au réfrigérateur pour plus de parfum).

Mettez les pommes de terre coupées en deux dans un grand saladier; ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive, le sel, le poivre et les branches de thym. Mélangez pour bien enrober.

Disposez les cuisses de poulet au centre du plat préparé, peau vers le haut, et répartissez les pommes de terre autour en une seule couche pour qu'elles dorent uniformément.

Enfournez 30 à 35 minutes. À mi-cuisson, arrosez les cuisses avec le jus de cuisson et retournez légèrement les pommes de terre si nécessaire pour une coloration homogène.

Vérifiez la cuisson: la peau doit être dorée et croustillante, le jus limpide lorsqu'on pique près de l'os (ou la température interne doit atteindre 75 °C). Sortez le plat et laissez reposer 5 minutes.

Servez les cuisses avec les pommes de terre, arrosez d'un peu de jus de cuisson réduit, parsemez de persil haché et proposez le yaourt citronné à côté pour apporter de la fraîcheur.

Le conseil des Épices Curieuses

Infusez le piment Urfa quelques secondes dans l'huile tiède avant de l'ajouter à la marinade pour libérer ses arômes sans les brusquer. Pour une peau encore plus croustillante, séchez légèrement la peau du poulet avec du papier absorbant avant de le badigeonner d'huile et d'épices.