

Cuisses de poulet au paprika doux

Cuisses de poulet au paprika de caractère, voilà une recette qui réchauffe sans piquer : la peau devient croustillante tandis que la chair reste juteuse, nappée d'une sauce aux oignons et à l'ail subtilement colorée. Le paprika doux apporte une rondeur chaleureuse et une jolie teinte rouille, sans écraser les autres ingrédients. En moins d'une heure, on obtient un plat familial parfait pour un dîner convivial ou un dimanche paresseux : servez-le avec du riz blanc pour absorber la sauce ou des pommes de terre fondantes pour prolonger la gourmandise. Facile à exécuter, cette préparation invite à cuisiner tout de suite, avec des étapes simples et des gestes qui garantissent un résultat tendre et parfumé.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet (environ 1,2 kg)
- 1 gros oignon jaune, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 cuillère à café rase de paprika doux
- 250 ml de bouillon de volaille (ou eau + cube)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym (ou herbes de Provence)
- Sel et poivre du moulin
- Optionnel: 600 g de pommes de terre à chair ferme coupées en gros morceaux OU 300 g de riz basmati

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Paprika doux



Scanner pour voir le produit

Préparation

Sortez les cuisses 15 minutes avant de cuire pour qu'elles perdent leur froid. Séchez-les bien avec du papier absorbant et salez légèrement côté peau.

Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Posez les cuisses côté peau et faites dorer 8 à 10 minutes sans les bouger jusqu'à belle coloration.

Retournez les cuisses, poursuivez la cuisson 4 minutes puis réservez-les sur une assiette.

Baissez le feu à moyen. Dans la même poêle, ajoutez l'oignon émincé et faites-le suer 4 à 5 minutes jusqu'à transparence. Ajoutez l'ail 30 secondes avant la fin.

Remettez la poêle hors du feu et saupoudrez immédiatement le paprika doux sur les oignons; mélangez avec une cuillère pour le réveiller dans l'huile (méthode recommandée pour préserver l'arôme).

Remettez la poêle sur feu doux, versez le bouillon, ajoutez le thym, rectifiez en sel et poivre. Déposez les cuisses dans la poêle, peau dessus, baissez le feu au minimum.

Couvrez et laissez mijoter doucement 25 minutes, en remuant la sauce 1 ou 2 fois et en arrosant les cuisses pour qu'elles s'imprègnent bien du goût.

Si vous servez avec des pommes de terre: faites-les dorer à part 15-20 minutes dans une autre poêle avec un filet d'huile et une petite pincée de paprika doux. Pour le riz: cuisez-le selon les indications du paquet et gardez-le au chaud.

Vérifiez la cuisson (la chair doit se détacher facilement). Servez les cuisses nappées de sauce, avec riz ou pommes de terre fondantes.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour développer toute la rondeur du paprika doux, mélangez-le brièvement avec l'huile et les oignons hors du feu avant d'ajouter le bouillon. Pour une peau plus croustillante, dégraissez légèrement la poêle après le brunissage et terminez la cuisson sans couvercle 5 minutes. Goûtez la sauce en fin de cuisson et rectifiez sel/poivre.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit