

Curry Fumé façon Kentucky — Poulet rôti fumé

Poulet rôti fumé : enrobez des pilons d'un mélange d'épices qui croque et embaume la cuisine. Le Curry Fumé façon Kentucky apporte une note fumée, une chaleur épicée et une couleur dorée qui caramélise en cuisson. La peau devient croustillante, la chair reste juteuse et les parfums de paprika fumé, cumin et gingembre créent une texture aromatique à la fois rustique et raffinée. Idéale pour un dîner en famille ou un repas convivial entre amis, cette recette simple se prépare en moins d'une heure et se marie parfaitement avec du maïs grillé et des pommes de terre sautées. Lancez-vous : peu d'ingrédients, beaucoup de goût et un résultat qui fait plaisir à tous.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 8 pilons de poulet (environ 1,2 kg)
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou colza)
- 1 à 2 cuillères à café de Curry Fumé façon Kentucky
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 3 épis de maïs (ou 300 g de grains de maïs frais/congelés)
- 600 g de pommes de terre (type Charlotte ou Yukon Gold), coupées en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe de beurre (optionnel pour les pommes de terre)
- 1 citron (pour servir)
- quelques brins de persil ou coriandre fraîche pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Curry Fumé façon Kentucky



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C). Sortez les pilons 10 minutes avant pour qu'ils ne soient pas trop froids.

Dans un grand bol, mélangez l'huile neutre, 1 cuillère à café de Curry Fumé façon Kentucky, le sel et le poivre. Ajoutez les pilons et frottez bien pour les enrober. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 6 heures au réfrigérateur).

Placez les pilons sur une grille posée sur une plaque de cuisson pour laisser circuler la chaleur. Enfournez 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair atteigne 75 °C au centre. Retournez et arrosez une fois à mi-cuisson.

Pendant la cuisson du poulet, préparez le maïs: badigeonnez les épis d'un peu d'huile et saupoudrez d'une petite pincée de Curry Fumé façon Kentucky. Faites griller sur une poêle-grill chaude ou au four 10-15 minutes en les tournant, jusqu'à ce qu'ils aient des marques brunes.

Pour les pommes de terre sautées, chauffez l'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez l'ail, puis les pommes de terre en une seule couche. Saisissez 8-10 minutes sans trop remuer pour obtenir une belle croûte, puis baissez le feu et couvrez 8-10 minutes jusqu'à tendreté. Salez, poivrez et saupoudrez très légèrement de Curry Fumé façon Kentucky selon le goût.

Sortez les pilons du four, laissez reposer 5 minutes. Servez les pilons avec les épis de maïs grillés et les pommes de terre sautées, arrosez d'un filet de jus de citron et parsemez d'herbes fraîches.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une peau ultra-croustillante, séchez légèrement les pilons avec du papier absorbant avant d'appliquer l'huile et les épices. Si vous préférez plus de fumé, ajoutez ¼ cuillère à café supplémentaire de mélange avant la cuisson finale.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit