

Poulet yassa épicé

Poulet yassa épicé : une recette chaleureuse à préparer en famille dès que tu veux un plat parfumé et généreux. Des cuisses de poulet enrobées d'un Assemblage Yassa, de jus de citron et d'un filet d'huile marinent quelques minutes avant une cuisson lente qui fond les oignons. La sauce, brillante et acidulée, nappe la chair du poulet et joue sur le contraste entre la vivacité du citron, la douceur de l'oignon et la rondeur fumée du paprika. La texture est fondante, la sauce légèrement nappante, idéale pour un dîner convivial accompagné d'un riz blanc qui absorbe chaque goutte.

Simple à réaliser, ce plat invite à la discussion et au partage autour d'une grande assiette parfumée.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet (environ 800 g)
- 2 cuillères à soupe d'Assemblage Yassa
- Le jus de 2 citrons
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale (tournesol ou olive)
- 4 gros oignons jaunes, émincés finement
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce (facultatif)
- 200 ml d'eau ou de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de sucre (facultatif, pour équilibrer l'acidité)
- Sel et poivre noir du moulin
- 250 g de riz blanc long grain, cuit pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Yassa



Scanner pour voir le produit

- Quelques branches de coriandre ou de persil pour la finition (facultatif)
-

Préparation

Prépare la marinade: dans un grand bol, mélange 2 cuillères à soupe d'Assemblage Yassa, le jus de 2 citrons, 2 cuillères à soupe d'huile et 1 cuillère à soupe de moutarde si tu l'utilises. Sale légèrement.

Enrobe les cuisses de poulet dans la marinade, couvre et laisse reposer au moins 20 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 2 heures au frais). Retourne les morceaux une fois si possible.

Fais chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle ou une cocotte à feu moyen-vif. Saisis les cuisses 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retire-les et réserve.

Dans la même poêle, baisse le feu à moyen et ajoute les oignons émincés. Fais-les suer doucement 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides et commencent à caraméliser légèrement.

Remets les cuisses dans la poêle, verse la marinade restante et ajoute 200 ml d'eau ou de bouillon, la cuillère à café de sucre si tu veux adoucir l'acidité et assaisonne en sel et poivre.

Couvre et laisse mijoter à feu doux 25 à 30 minutes, en remuant la sauce de temps en temps et en arrosant les cuisses. La sauce doit réduire légèrement et les oignons devenir fondants.

Goûte et rectifie l'assaisonnement (plus de citron si tu veux plus de pep, ou un peu de sel). Sers les cuisses nappées de sauce sur un lit de riz blanc et parsème d'herbes fraîches si tu veux.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une sauce plus onctueuse, laisse mijoter à couvert puis découvre en fin de cuisson pour faire réduire. Tu peux aussi mixer partiellement les oignons pour obtenir une liaison plus nappante.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit