

Cuisses de poulet chipotle

Cuisses de poulet chipotle : une recette qui transforme de simples cuisses en un plat juteux, relevé et délicatement fumé. Le piment chipotle en morceaux apporte une profondeur boisée et une chaleur progressive, parfaitement tempérée par l'ail écrasé, le jus de citron et un filet d'huile. La peau devient croustillante au four tandis que la chair reste tendre et imbibée de la marinade. Idéale pour un dîner familial ou un repas entre amis, cette préparation se prépare facilement en quelques minutes puis cuit doucement au four pour concentrer les saveurs. Tu obtiendras un équilibre entre fumé, acidité et douceur qui invite à accompagner le plat d'un riz parfumé ou de légumes rôtis.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
45 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet (environ 1,2 kg)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (optionnel)
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 à 3 morceaux de piment chipotle en morceaux (réhydratés, voir dosage)
- 1 oignon rouge moyen, coupé en quartiers (pour le plat)
- 1 branche de thym ou de romarin (facultatif, pour le four)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Chipotle
morceaux



Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les chipotles: place les morceaux dans un petit bol et couvre-les d'eau tiède. Laisse réhydrater 10 à 15 minutes, puis égoutte en réservant un peu d'eau de trempage si tu veux ajuster la texture de la marinade.

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Tapisse une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou huile légèrement le plat.

Prépare la marinade: dans un bol, écrase les chipotles réhydratés à la fourchette ou mixe-les rapidement avec l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, le miel (si utilisé), le sel et le poivre. Si la pâte est trop épaisse, ajoute une cuillère à soupe d'eau de trempage pour assouplir.

Enduis les cuisses: place les cuisses dans un plat, verse la moitié de la marinade et masse bien la peau et la chair avec les mains pour faire pénétrer les arômes. Laisse mariner 20 à 30 minutes à température ambiante ou 2 à 6 heures au réfrigérateur pour plus de goût.

Dispose les cuisses sur la plaque, ajoute les quartiers d'oignon autour et glisse la branche de thym ou romarin si tu en utilises. Réserve la marinade restante pour arroser en cours de cuisson.

Enfourne pour 35 à 40 minutes selon la taille des cuisses: commence à 200 °C 10 minutes puis baisse à 180 °C pour terminer si tu veux une cuisson plus douce. Arrose une ou deux fois avec la marinade restante pour intensifier la couleur et la saveur.

Vérifie la cuisson: la peau doit être dorée et croustillante, le jus qui s'écoule doit être clair. Laisse reposer 5 minutes hors du four avant de servir pour répartir les jus.

Serre chaud avec un riz parfumé, des pommes de terre rôties ou une salade de maïs grillé.

Le conseil des Épices Curieuses

Toaste légèrement les morceaux de chipotle à sec 10 secondes avant réhydratation pour intensifier la fumée. Masse bien la marinade sous la peau si tu veux que la chair s'imprègne davantage. Laisse reposer les cuisses 5 minutes après cuisson pour garder la viande juteuse.

