



Cuisses de poulet berbères croustillantes avec purée de pommes de terre Yukon Gold épicée à l'éthiopienne

Des cuisses de poulet berbères épicées à l'éthiopienne servies avec une purée de pommes de terre Yukon Gold arrosée de ghee fondu assaisonné d'épices berbères et des carottes patrimoniales grillées garnies de leurs fanes.

INGRÉDIENTS

6 cuisses de poulet avec la peau

2 lb. purée de pommes de terre Lamb's Supreme® Yukon Gold (M0011)

1 lb. carottes patrimoniales parées (garder les fanes)

Huile d'olive

Sel

Poivre

Ghee (beurre clarifié)

Mélange d'épices berbères :

1/2 c. à thé piment de la Jamaïque

4 gousses de cardamome

1 bâtonnet de cannelle de 1 po

3 clous de girofle

1 c. à thé graines de coriandre

1 c. à thé graines de cumin

1 c. à thé graines de fenugrec

1/4 c. à thé muscade

3/4 c. à thé poivre noir

4 c. à soupe mélange de piments selon le goût et la force des piments (flocons de chili séchés, paprika, cayenne)

1 c. à soupe sel

1 c. à thé gingembre séché

1 c. à thé ail séché, émincé

CONSIGNES

Mélange d'épices berbères :

1. Dans un poêlon, griller les épices à sec en remuant continuellement avec une cuillère.
2. Retirer du feu lorsque les épices ont libéré leurs arômes et qu'elles sont légèrement grillées.
3. Une fois les épices refroidies, les broyer finement.

Préparation du poulet :

1. Préchauffer le four à 400° F.
2. Assécher le poulet en le tapotant.
3. Saler et poivrer le poulet de tous les côtés.
4. Enrober généreusement chaque morceau de poulet du mélange d'épices berbères.
5. Dans une poêle à frire à fond épais, chauffer à feu moyen-vif 3 c. soupe d'huile, puis ajouter le poulet, la peau vers le bas, et le saisir jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré, environ 6 à 8 minutes.
6. Retourner le poulet, baisser le feu à moyen et le saisir de 2 à 3 minutes.
7. Mettre le poulet au four à 400° F jusqu'à ce que la température interne atteigne 165° F (10 à 15 minutes).
8. Garder au chaud.

Préparation des légumes :

1. Rincer les carottes et couper les fanes à environ 1 po du haut.
2. Trancher les carottes en deux dans le sens de la longueur.
3. Dans un poêlon, chauffer 2 c. à soupe de ghee et 2 c. à soupe d'huile d'olive à feu moyen-vif.
4. Placer les carottes tranchées dans le poêlon et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les retirer du feu et faire revenir doucement les fanes de carottes, jusqu'à ce qu'elles soient flétries.

Montage de l'assiette :

1. Préparer purée de pommes de terre Lamb's Supreme® Yukon Gold (M0011) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
2. Placer une cuisse de poulet dans l'assiette et ajouter une petite portion de purée de pommes de terre.
3. Arroser les pommes de terre de ghee ayant été assaisonné avec le mélange d'épices berbères.
4. Ajouter des carottes et les garnir de fanes flétries.
5. Parsemer l'assiette du mélange d'épices berbères sec.

Rendement

6 portions