

Poulet à la vanille

CUISIMAGES

Réf :
3301

Type :
Volaille

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
50min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet de 1.3 kg
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cumin en poudre / de curcuma / de gingembre en poudre / de gros sel
- 2 cuillères à café de graines de coriandre
- 1 grosse gousse d'ail
- 3 branches de persil



Découpez le poulet



Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez la pulpe avec la lame d'un couteau

Préparez les épices et le sel, pelez l'ail, équeutez le persil.



Dans un mixeur, écrasez le cumin, la coriandre, le curcuma, l'ail, le persil, le sel et le gingembre, en ajoutant l'huile d'olive en filet.

Ajoutez ensuite la vanille, et mixer à nouveau.



Répartissez les morceaux de poulets dans un plat allant au four, et les recouvrir de la préparation épicée.



Badigeonnez généreusement de tous cotés.

Enfournez 50 min à 180° (th 6).
Tournez les morceaux à mi-cuisson et arrosez de temps en temps avec le jus de cuisson.



Conseils
Variante
Vins

Servez ce plat avec des pommes dauphines et des courgettes.

Bourgogne