



## ***Poulet d'inspiration piri piri***

RECETTES - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 45-50 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 1 kg de hauts de cuisse avec peau et os ou cuisse de poulet ou pilons
- 1 c. table d'huile végétale
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 3 c. table de jus de citron frais
- Sel et poivre

### Sauce :

- 1 à 2 c. table de [peperoncini pica dans l'huile](#), au goût selon votre tolérance au piquant.
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 2 c. thé de paprika doux
- Jus d'un citron
- Sel et poivre

### Riz :

- Filet d'huile d'olive
- 1 oignon jaune, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 1/2 tasse de riz basmati
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 1 c. thé de poudre de chili
- 1 c. thé de paprika doux

- 1 c. thé de curcuma
- 1/2 c. thé d'origan séché
- 1 tasse de petits pois, décongelés
- 1 c. table de beurre
- 1 poignée de persil frais, ciselé
- Sel et poivre

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Assécher le poulet avec un linge propre ou un papier absorbant et le déposer, peau vers le haut, dans un plat de cuisson.
3. Dans un petit bol, mélanger l'huile végétale, l'ail et le jus de citron.
4. Verser le mélange sur le poulet et bien enrober ce dernier. Saler et poivrer au goût.
5. Laisser de côté pendant que vous préparez la sauce.
6. À l'aide d'un pied mélangeur, réduire en purée les peperoncins et l'ail.
7. Ajouter le reste des ingrédients de la sauce et bien mélanger. Réserver.
8. Cuire le poulet pendant 30-35 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 165 F.
9. Pendant ce temps, préparer le riz.
10. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile. Faire revenir l'oignon et l'ail pendant 4-5 minutes à feu moyen jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.
11. Ajouter le riz et cuire 1-2 minutes en brassant régulièrement.
12. Ajouter le bouillon de poulet et les épices.
13. Porter à ébullition. Réduire le feu à feu moyen et couvrir. Cuire de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Ajouter les petits pois et le persil. Réserver.
14. Lorsque le poulet est prêt, sortez-le du four et badigeonnez généreusement le poulet de la sauce piquante.
15. Passer le poulet sous le grille (BROIL) jusqu'à ce que le poulet soit doré.
16. Saler et poivrer le plat au goût et servir avec plus de sauce si désiré.