PIRI PIRI

POULET GRILLÉ AUX SAVEURS AUTHENTIQUES PORTUGAISES

INGRÉDIENTS

DONNE 1 PORTION IMPRIMER

- 1 sauce *Piri Piri* La Pantry (78 ml)
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre, fondu
- ¾ d'un citron, jus
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 grosse cuisse de poulet avec la peau et l'os
- 5 pommes de terre grelots
- 1 c. soupe (15 ml) d'huile
- ¼ c. à thé (1 ml) d'origan séché
- ¼ c. à thé (1 ml) de persil séché
- ¼ c. à thé (1 ml) de thym séché
- Feuilles de laitue iceberg, au goût
- ½ tomate, en quartiers
- ½ concombre libanais, tranché (facultatif)
- Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Dans un petit bol, verser le beurre, le jus de la moitié d'un citron (environ 3 c. à soupe), le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et ¼ c. à thé de sel. Déposer le poulet sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier aluminium. Verser la moitié du mélange d'épices sur le poulet et bien enrober. Réserver l'autre moitié du mélange.

Cuire le poulet au four 25 minutes, peau vers le haut.

Pendant ce temps, dans un bol, huiler les pommes de terre et ajouter les herbes et du sel, au goût. Réserver.

Sortir le poulet après 25 minutes, puis déposer les pommes de terre autour du poulet sur la plaque de cuisson. Verser l'autre moitié du mélange d'épices sur le poulet et les pommes de terre. Remettre la plaque au four et cuire 25 minutes de plus. Finir la cuisson à *broil* 5 minutes, en surveillant bien.

Pendant ce temps, placer des feuilles de laitue iceberg, les quartiers de tomates et les tranches de concombre dans une assiette puis y verser de l'huile et le jus d'un quart de citron, au goût. Saler et poivrer. Servir ensuite dans la même assiette la cuisse de poulet et les pommes de terre. Réchauffer la sauce *Piri Piri* selon la méthode indiquée sur l'emballage et la verser directement sur le poulet.

Astuce :

Pour une cuisson au barbecue, cuire la cuisse environ 18 minutes de chaque côté, à puissance moyenne-élevée.

Autres accompagnements suggérés :

Pommes de terre frites
Salade de chou maison

EN SAVOIR PLUS

PARTAGER