

Cuisses de poulet désossées à la citronnelle et au citron

Il y a des saveurs qui restent gravées. Pour moi, c'est celle-ci : une fin de journée à Luang Prabang, au Laos, quand le marché de nuit s'installe et que la fumée des braseros monte doucement. Sur les grilles, des morceaux de poulet dorés, laqués, qui sentent la citronnelle, l'ail et le citron vert. On les appelle Pin...

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 15 min · Repos 30 min · Facile · Laos · Relevé

Les ingrédients

4	cuisses de poulet
2	branche de citronnelle
4 gousses	Ails
0,25 c. à c.	Sel
0,25 c. à c.	Poivre noir, moulu
1 c. à s.	Sucre roux
3 c. à s.	Sauce soja, claire
1	piment oiseau, optionnel
1 c. à s.	sauce huître
1 c. à s.	sauce poisson
1 c. à s.	jus de citron, à rectifier suivant acidité
25 g	Beurre
1 c. à s.	Huile de tournesol

sauce pour accompagner

	Coriandre
1	piment vert
1	piment rouge
1 gousse	Ail
4 c. à s.	sauce poisson
1 c. à c.	Sucre en poudre

La marche à suivre

1. Commencer par désosser les cuisses de poulet, en gardant bien la chair de la cuisse entière pour qu'elle puisse ensuite bien s'imprégner de la marinade.

Durée : 10 min

2. Bien écraser la branche de citronnelle avant de l'émincer finement. Ajouter l'ail finement haché, puis le poivre, le sel, le sucre roux, la sauce soja et le piment oiseau si tu as décidé de faire vibrer tes papilles. Placer le tout dans un mortier (un petit mixeur fera aussi l'affaire) afin d'obtenir un ensemble assez pâteux. Ajouter ensuite le jus de citron.
3. Verser la marinade sur les morceaux de poulet et bien malaxer l'ensemble afin d'incorporer au maximum cette sauce au poulet. Laisser reposer 30 minutes minimum... Comme pour le reste, le temps est un ingrédient !
Durée : 30 min
4. Une fois tout ce petit monde bien reposé et mariné, faire chauffer une poêle ou une sauteuse à feu vif. Mettre un peu d'huile et y déposer les cuisses de poulet côté peau pendant 4 minutes pour obtenir une belle coloration. Les retourner et laisser cuire encore 2 à 3 minutes. Ajouter le beurre (absent de la recette originale, mais il apporte de la gourmandise) et remettre côté peau. Couvrir ensuite pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Découvrir et remettre à feu vif, le temps que la sauce épaississe un peu et que les saveurs, les couleurs et les parfums se concentrent. Une fois le poulet bien grillé et caramélisé, le réserver.
Durée : 11 min
5. Couper les cuisses de poulet en tranches et accompagner le tout d'un bon riz blanc. Pour plus de saveur, utiliser la sauce, mais un simple jus de citron vert fera parfaitement l'affaire. Il n'y a plus qu'à se régaler !

L'astuce

Pour la sauce, rien de plus simple : mélanger l'ensemble des éléments finement hachés avec la sauce huître.