Poulet aux tomates et au thym avec riz pilaf

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4
Appareil	Combair HSE à partir de 2015

Préparation

4 Hauts de cuisse de poulet, avec peau, sans os

4 Hauts de cuisse de poulet, avec peau, sans os

½ bouquet de thym

200 g d'échalotes

200 g de tomates cerises

2 gousses d'ail

200 ml de crème

100 ml de bouillon de volaille

2 cs de maïzena

Sel

de poivre

Noix de muscade, moulue

Effeuiller le thym. Eplucher les échalotes et les couper en demi-cercles fins. Couper les tomates cerises en deux. Eplucher l'ail, puis l'écraser.

Saler et poivrer les cuisses de poulet et les frotter avec du thym. Placer le poulet dans le plat en porcelaine. Ajouter les tomates et les échalotes. Mélanger la crème, le bouillon, l'ail et la fécule de maïs et assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Verser le glaçage sur les ingrédients dans le plat.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 170 °C avec Air chaud humide

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cs de beurre

250 g de riz à grain long

600 ml de bouillon de légumes

Sel

Eplucher l’oignon et l’ail et les hacher finement. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir brièvement l’oignon et l’ail pendant. Ajouter le riz, le laisser cuire brièvement, ajouter le bouillon et porter à ébullition. Couvrir la poêle.

Placer la poêle contenant le poulet sur la grille, dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 170 °C pendant 40 min

Servir le riz avec le poulet aux tomates et au thym.

Accessoires

Grille

Plat en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019