



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 SE 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

Effeuille 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

