



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Cuisses de poulet au romarin et sa sauce citronnée

Recette à réaliser dans votre THERMOMIX au Varoma.



Ingrédients pour 5 :

- 5 cuisses de poulet
- 250 g de lardons fumés
- 5/6 petites branches de romarin frais
- du sel de Guérande
- du poivre du moulin
- 2 cuillère à soupe d' épices pour poulet
- huile d' olive

Pour la cuisson du riz:

- 280 g de riz Thaï
- 2 cubes de bouillon de poule
- 1300 ml d' eau

Pour la sauce :

- le restant de jus de cuisson du riz
- le jus d'un 1/2 citron
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 3 cuillères à soupe de farine fluide ou maïzena
- les lardons fumés cuits.



Dans le bol du TM31, mettre les 2 cubes et l'eau, placer le panier cuisson et peser 280 g de riz. Fermer le couvercle. Dans le Varoma placer 3 cuisses de poulet en quinconce dans le creux et 2 sur le plateau, répartir les lardons un peu partout, saler et poivrer. Ajouter les épices en saupoudrant les cuisses. Vaporiser de l'huile d'olive à l'aide d'un spray cuisine. Placer les branches de romarin sur les 2 plateaux . Fermer avec votre couvercle transparent.

Régler **30 min, vitesse 2/3, puissance Varoma**. A la sonnerie, égoutter le riz et réserver ainsi que les cuisses après avoir retiré les lardons. Dans le bol, dans le jus restant verser le jus du 1/2 citron et la crème fraîche. Jeter la farine, saler modérément (cubes) et poivrer. Mixer **10 s vitesse 2 à 5 prog**. Verser les lardons par l' orifice du couvercle, régler **7 min, 100°C, vitesse 2 et surtout "sens inverse"** (pour ne pas hacher les lardons)

Servir les cuisses accompagnées du riz gardé au chaud.