

Poulet tandoori et riz au bouillon de poulet



“ Ce poulet se cuit en deux fois. Je ne m’en lasse pas ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 poulet fermier
- 3 c. à soupe d'épices tandoori masala
- 1 [yaourt nature](#)
- 1 bouquet de [coriandre](#)
- 425 g de riz basmati
- 750 ml de bouillon de poulet

(cube ou maison)

Bouillon de poulet rapide...

- 1 à 1½ litre(s) d'eau
- Carcasse de poulet
- Sel et poivre
- 1 petit [oignon](#)
- 1 poignée de feuille de [céleri](#)

Les Étapes :

Découpez le poulet en 10 morceaux (2 cuisses, 2 hauts de cuisses, 2 ailes, 4 poitrines) et enlevez les morceaux d'os inutiles (cou, poitrine...).

Conservez les morceaux de carcasse et préparez un bouillon de poulet tout simple : couvrez d'eau, ajoutez-y un oignon, sel et poivre et une petite poignée de feuille de céleri, amenez doucement à ébullition. Si vous n'avez pas le temps, congelez la carcasse pour une prochaine fois.

Frottez le poulet avec les épices. Badigeonnez le poulet de yaourt. Laissez mariner 8 heures dans un plat couvert au frais.

Pendant ce temps, portez à ébullition 750 ml de bouillon de poulet dans laquelle vous avez déposé le riz rincé (et un morceau de beurre si vous n'utilisez pas de bouillon). Amenez à ébullition. Réduisez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire sans découvrir pendant 15 minutes. Éteignez le feu et laissez reposer sans découvrir pendant encore 15 minutes. Laissez refroidir le riz. Égrainez-le à la fourchette.

Déposez le plat à gratin contenant le poulet au four et allumez-le à 180-190°C et cuire pendant 45 minutes. Sortez les morceaux de poulet de la sauce, égouttez-les bien et déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée. Enfourez dans le haut du four pendant 15 à 20 minutes à 210°C ou jusqu'à ce que le poulet commence à griller. Tournez les morceaux de poulet en milieu de cuisson.

Pendant ce temps déposez le riz bien refroidi et la sauce du poulet dans une grande poêle et faites revenir le riz jusqu'à ce qu'il devienne bien craquant.

Servez le poulet avec le riz et des feuilles de coriandre.

Et Que Dire De Plus ?

- Ajoutez ½ c. à soupe de graines de coriandre aux épices à tandoori.
- Ajoutez un oignon à la marinade.
- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.