

COQUELET CUISINÉ

aux épices de tandoori et lait de coco

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Coquelets	5 pièces
Beurre	QS

MARINADE TANDOORI

Fond blanc de volaille	2 litres
Faisselle	0,400 kg
Tandoori	6 c à soupe
Pâte de curry rouge	2 c à soupe
Coriandre fraîche	¼ botte
Oignons	2 pièces
Lait de coco	0,40 litre

ÉLÉMENTS DE DÉCORATION

Coriandre fraîche	¼ botte
Amandes effilées	QS

GARNITURE

Riz basmati	0,500 kg
Beurre	0,060 kg

PROGRESSION

- 1. Habiller les coquelets**, les tailler en demi, réserver.
- 2. Réaliser la marinade Tandoori**
Mélanger tous les ingrédients, les mixer au robot coupe, débarrasser et réserver.
- 3. Marquer en cuisson les coquelets.**
Rissoler chaque ½ coquelet, puis les mettre à mariner dans la marinade à Tandoori 2 bonnes heures.
- 4. Cuire au four à 180°C** dans une plaque à rôtir les coquelets dans leur marinade pendant une vingtaine de minutes suivant leur grosseur.
- 5. Une fois cuits décanter** les morceaux de volaille, réduire et rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement de la sauce.
- 6. Cuire le riz basmati**, à couvert au four, façon pilaf avec un tuyau de cannelle, un anis étoilé, 3 capsules de cardamome. En fin de cuisson le beurrer légèrement et le mouler en dariole pour accompagner le coquelet.
- 7. Dresser le tout harmonieusement** avec la coriandre et les amandes effilées.