

Pilons de poulet aux mélanges d'épices Cajun, pommes de terre Ratte pilées, beurre à la moutarde à l'ancienne et jus de citron

Recette pour 12 tapas

Description

Dans l'esprit d'une soirée festive, assurez-vous de bons pilons de poulet à partager entre amis!

L'astuce du chef

Pour un maximum de saveurs, le poulet peut être mariné la veille.

Ingrédients

Pilons

- 12 Unité(s) Pilons de poulet
- 12 Gr Sel
- 2 Cuil. à soupe Épices cajun
- 1 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre

Beurre à la moutarde à l'Ancienne

- 525 Gr Beurre demi-sel
- 115 Gr Moutarde à l'ancienne maille
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- Sel et poivre

Pommes de terre Rattes pilées

- 3 Lb Pommes de terre ratte
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 100 Gr Beurre
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Zestez le citron. Hachez l'ail, le persil et la ciboulette.

Pressez le citron, puis conservez le jus.

Pilons de poulet

Dans un bol, réunissez le poulet, les zestes de citron, le sel et les épices. Avec des gants, mélangez le poulet pendant 5 minutes. Laissez reposer 10 minutes et mettez les pilons sur une plaque à pâtisserie. Cuire le poulet 35 minutes au four.

Beurre à la moutarde

Sortez votre beurre la veille de manière à ce qu'il soit de consistance pommade. Mettez-le dans un bol avec une spatule, ajoutez-y tous les autres ingrédients. Mélangez bien le beurre avant de vous en servir.

Purée de pommes de terre

Plongez les cubes de pomme de terre dans une casserole d'eau froide salée (1% de sel au volume d'eau). Portez le tout à ébullition, une fois que vous serez capable de transpercer la pomme de terre facilement avec la pointe d'un couteau, égouttez-les. Dans un bol, ajoutez les assaisonnements (ail, sel, poivre), bien écraser à la fourchette l'ensemble des pommes de terre. Ajoutez le beurre, bien mélanger, assurez-vous du bon assaisonnement.

Montage et finition

Dans une vaisselle à tapas, déposez un tapis de pommes de terre pilées, déposez dessus un pilon de poulet, déposez une belle noisette de beurre à la moutarde et finalisez avec la ciboulette finement ciselée.

Bon appétit!