

Poitrine de volaille grillée, marinade de paprika fumé, salade crémeuse de pommes de terre bacon et champignons, verdure maison |

Recette pour 4 personnes

Description

Tout en simplicité, avec un résultat fort et garanti, le tout autour d'un BBQ entre amis.

L'astuce du chef

Il faut généralement trois ingrédients de base pour réaliser une marinade.

1/ **Gras** (beurre, huile, lait, crème...)

2/ **Aromatique** (herbes, épices, ail, poivre...)

3/ **Acidite** (vinaigre, agrumes, moutarde, yogourt...)

Sauce mayonnaise (le piment n'est pas obligatoire)

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/625/tartare-de-saumon-mayonnaise-epicee-et-mousse-davocat-roquette-au-vinaigre-de-citron>

Volaille

Vous pouvez aussi cuire les poitrines de volaille de manière conventionnelle dans une poêle, avec une finition au four.

Ingrédients

Marinade

- 100 Ml Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Paprika fumé
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Sel
- 6 Unité(s) Grains de poivre noir

Salade de pommes de terre

- 500 Gr Pommes de terre grelots
- 150 Gr Bacon
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1.50 Cuil. à soupe Mayonnaise épicée

Poulet

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet

Salade verte

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 4 Cuil. à soupe Vinaigrette maison

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **425 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Marinade

Concassez les grains de poivre. Pressez le citron pour en récupérer le jus. Hachez l'ail finement.

Salade

Plongez les pommes de terre dans une eau froide fortement salée, portez le tout à ébullition, laissez cuire. Une fois que la pointe du couteau peu facilement transpercer les pommes de terre, les égoutter et les rafraîchir. On appelle cela, une cuisson à l'anglaise.

Émincez les champignons de Paris en lamelles. Coupez le morceau de bacon en lardons (petits bâtonnets). Épluchez et émincez l'oignon rouge.

Marinade + Volaille

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients qui entre dans la composition de la marinade, bien mélanger.

Déposez les poitrines de volaille dans un plat, recouvrez-les de la marinade de paprika, bien mélanger à nouveau.

Assurez-vous que les poitrines sont bien enrobées de marinade, placez le tout dans le réfrigérateur.

Cuisson de la volaille

Sortir les poitrines de la marinade, bien les passer entre les doigts pour enlever au maximum l'excédent de marinade qui les recouvre, cela empêchera quelle ne brûle sur le BBQ.

Déposez les poitrines sur le BBQ, réalisez un quart de tour sur elle même pour faire une belle marque de losage sur la chair.

Retournez-les après un bon 4 minutes sur un côté. Réalisez la même chose sur l'autre face, ensuite, transférez les poitrines sur la grille supérieure pour terminer la cuisson en chaleur indirecte.

Comptez au total un 20 mn de cuisson suivant la grosseur de vos poitrines.

Salade de pommes de terre crémeuse

Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons, après une à deux minutes, ajoutez les champignons. Faites revenir pour bien colorer le tout.

Coupez les pommes de terre Grelot en deux dans un bol, ajoutez-y les lardons, les champignons et l'oignon rouge.

Salez, poivrez, ajoutez une belle cuillère de mayonnaise (épicée ou pas).

Bien mélanger, goûtez l'assaisonnement et le côté crémeux, ensuite il ne vous reste plus qu'à servir.

Montage finition

Dans un bol, mélangez la salade verte avec votre vinaigrette maison.

Dans une assiette, déposez la poitrine de volaille émincée au préalable, ajoutez la salade de pommes de terre crémeuse et la verdure.

Finalisez avec une pincée de fleur de sel sur la poitrine.

Bon appétit!