

Poulet tandoori

INGRÉDIENTS, 1 poulet coupé en 4,, 200 gr de beurre fondu, 6 jus de citron vert, Pour la marinade, 2 jus de citron vert, 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide, 4 cuillères à soupe de yaourt nature, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 1 cuillère à café de poudre de Chili, 1 cuillère à café de cumin en poudre, 1 gousse d'ail hachée, 1/2 cuillère à café de gingembre râpé, 1 cuillère à café de coriandre en poudre, 1 cuillère à soupe de curry, 1 oignon, sel

! Vin conseillé : un vin blanc floral du Jura, cépage Chardonnay à servir entre 12 et 14°C. L'été, servir plus frais entre 8 et 10 °C.



Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com



PRÉPARER LA VEILLE 1 Prendre le poulet découpé, enlevez la peau, salez le poulet et arrosez de jus de citron vert ; laissez reposer 30 minutes. 2 Préparez la marinade ; mélangez dans un saladier tous les ingrédients de la recette. 3 Plongez les morceaux de poulet dans la préparation, couvrez et laissez mariner 24 heures au réfrigérateur.

LE LENDEMAIN 4 Égouttez les morceaux de poulet, faites les rôtir sous le grill dans un four, et laissez cuire 30 minutes en arrosant de beurre fondu, et en retournant à mi-cuisson.