

Salade de vermicelles au poulet à la citronnelle

Recette pour 4-6 portions:

Poulet à la citronnelle

1. Poulet (blanc ou cuisses désossés): 500 gr
2. Citronnelle en branches: 4 CS
3. Huile (colza, tournesol) de cuisson: 2 CS
4. Ail : 2-3 gousses
5. Sauce de poisson: 2 CS
6. Sucre: 1 CS
7. Poivre noir moulu: 1 cc
8. Curcuma en poudre: 1 cc



- Dans un bol, ajouter:
- Poulet: à découper (taille d'une bouchée de 2 cm d'épaisseur)
- Citronnelle: couper le plus finement possible



- Ail: presser les gousses d'ail
- Ajouter tout le reste des ingrédients, bien mélanger et laisser mariner entre 1-4 heures.

Cuisson:

- Au grill: en brochettes
- Au four: Préchauffé à 220, enfourner à l'étage du milieu avec fonction grill. 7-10 minutes de chaque côté – bien étaler le poulet en une seule couche.
- Dans poêle à frire: séparer la quantité de poulet en 2-3 portions. Avec feu fort, saisir le poulet des deux côtés puis transférer chaque portion dans bol. Quand tous les morceaux ont été saisis, baisser le feu à moyen et remettre tous les morceaux ensemble pour assurer une cuisson complète.





Recette pour 4-6 portions:

Salade de vermicelles au poulet à la citronnelle

Vermicelles de riz: paquet de 400 gr

- Cuire les vermicelles comme indiqué sur le paquet d'emballage. Pour une cuisson plus rapide et optimale, faire tremper les vermicelles 2-3 heures dans eau tiède.
- Faire bouillir 3 litre d'eau et y transférer les vermicelles. Quand ébullition revient, baisser le feu et laisser frémir tout en remuant régulièrement.
- Temps de cuisson varie selon la grosseur des vermicelles et si trempage. Dès 2e minute, goûter régulièrement jusqu'à cuisson désirée.
- Égoutter et rincer abondamment à l'eau froide avant de transférer vermicelles par petites portions (taille de balle de tennis) dans une autre passoire. Couvrir et laisser à air ambiant jusqu'à 2-3 heures avant de servir.

Verdure

1. Lettues
2. Concombre
3. Herbes aromatiques: coriandre, menthe, basilic thaïlandais

- Laver et couper laitues, concombre et herbes selon taille désirée. Disposer sur grand plat séparément.

Sauce de poisson diluée

- Sauce de poisson: 4 CS
- Sucre: 3-4 CS
- Eau ou eau de coco: 250-300 ml
- Vinaigre blanc: 1 CS
- Gousse d'ail: 2-4 gousses
- Citron vert: 1
- Piments thaïlandais: à volonté

- Couper finement l'ail et laisser tremper dans le citron au moins 30 minutes dans un bol.
- Mélanger sauce de poisson, sucre, eau (de coco), vinaigre. Incorporer l'ail citronné petit à petit selon votre gout avant de servir.
- Couper finement le piment et laisser dans un bol à part pour éviter les accidents 😊.



Salade de vermicelles au poulet à la citronnelle

Recette pour 4-6 portions:

Cacahuètes

- Cacahuètes grillées

Radis blanc et carrots vinaigrées

- Carotte: 100 gr
- Julienned daikon: 100 gr
- Sel: ½ cc
- Vinaigre: 2 CS
- Sucre: 1 CS

Fried shallots

- Echalotes: 2
- Huile de friture: 250 ml

- Les écraser en morceaux et transférer dans un bol.

- Peler carottes et radis blanc puis les effiler avant de transféré dans un bol.
- Soudpoudrer le sel et laisser dégorger pendant 15 minutes avant de rincer et égoutter.
- Rajouter vinaigre et sucre et laisser mariner au moins 2 heures.

- Peler et trancher les échalotes (2 mm).
- Frire les échalotes dans huile chaude (180°C) et dès couleur beige, les transférer dans passeoir pour égoutter. Echalotes continuent de brunir. Huile peut être précieusement gardée pour plats ultérieurs.



Salade de vermicelles au poulet à la citronnelle

Dans un bol: placer la verdure, puis les vermicelles, le poulet et les légumes vinaigrés, Arroser généreusement de la divine sauce de poisson diluée. Parsemer de cacahuètes grillées et/ou d'échalottes frites.

Chúc Ngon Miệng!!!



Salade de vermicelles au poulet à la citronnelle

Vermicelles de riz



Sauce de poisson



Piments thaïlandais



Radis blanc



Citronnelle (bulbes)



Coriandre



Herbes aromatiques
Menthe



Basilic thaïlandais

