



- Préparez la marinade : dans un mixeur mettez tous les ingrédients de la marinade et réduisez-les en purée.
- Essuyez le poulet avec du papier absorbant. Mettez-le dans un plat, ajoutez la marinade et massez bien chaque cuisse avec cette marinade. Recouvrez de film alimentaire et laissez mariner toute une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, sortez le poulet 40 mn avant de le faire cuire et laissez-le reposer à température ambiante. Préchauffez votre four à 220 °C. Faites griller les cuisses - côtés bombés sur le dessus - pendant 15 mn puis retournez-les, et faites-les cuire à nouveau pendant 15 mn, toujours à 220°C. Puis baissez votre feu à 180°C, retournez à nouveau les cuisses et poursuivez la cuisson pendant 20 à 30 mn (selon la taille de vos cuisses : 20 mn pour des cuisses moyennes, 30 mn pour de grosses cuisses de poulet fermier).
- Mettez-les cuisses sur un plat de service avec la sauce autour, rajoutez les brins de coriandre fraîche et servez aussitôt avec du riz blanc (jasmin ou basmati).



Il existe des centaines de variétés de piments plus ou moins forts. Si les Thaïlandais sont habitués à en manger, c'est moins le cas pour nous, donc soyez prudents dans vos dosages... Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute. Rincez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Pensez à nettoyer la planche et le couteau avant de préparer d'autres aliments et ne vous frottez surtout pas les yeux !

Pour cuire un riz blanc long grain de qualité supérieure, le secret est de le recouvrir de 2,5 cm d'eau, pas plus (sur la plupart des paquets de riz, la quantité d'eau est trop importante et le riz est pâteux après cuisson) et de le faire cuire à feu fort dans une casserole non couverte jusqu'à évaporation presque totale de l'eau. Baissez ensuite le feu, couvrez la casserole et continuez la cuisson à feu très doux dans la vapeur qui va se dégager. Ne retirez surtout pas le couvercle après que le processus de vapeur ait commencé, chronométrez et attendez. Vous obtiendrez un riz parfait ! Par exemple pour 6 personnes, mesurez 60 cl de riz long grain dans un doseur. Lavez-le à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau soit bien claire. Égouttez-le, mettez-le dans une casserole avec 90 cl d'eau et portez à ébullition. Maintenez l'ébullition pendant +/- 5 mn jusqu'à évaporation quasi totale de l'eau. Quand la surface des grains de riz apparaît striée de petites fissures, couvrez la casserole, réglez le feu le plus bas possible, et laissez mijoter le riz pendant 15 mn. Laissez reposer 5 mn avant de servir. Vous pouvez également utiliser un cuiseur à riz, c'est plus simple... ;-)

Ingrédients pour 6 pers. :

Environ 1,5 kg de grosses cuisses de poulet non désossées
1 poignée de brins de coriandre fraîche

Pour la marinade :

3 c. à soupe de sauce de poisson (nam pla ou nuoc-mâm)
5 c. à soupe d'ail grossièrement haché
5 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
1 demi petit piment thaï rouge, frais, épépiné et haché (attention, vérifiez que vos convives aiment les saveurs épicées. Dans le doute, prenez des piments verts doux).
Le zeste d'un combava (à défaut, celui d'un citron vert)
3 c. à café de sucre en poudre
2 c. à soupe de vin de riz de Shaoxing
1 c. et demi à café de curcuma moulu
3 c. à café de pâte de curry rouge
1 c. et demi à café de sel
1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
7 c. à soupe de lait de coco

