

INGRÉDIENTS

POULET CROUSTILLANT À LA HARISSA:

- 2 filets de poulet
- 2 cuillères à soupe de harissa
- Zeste d'un citron
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 protéine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de panko
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

COMPOTE DE POMMES ET DE PÊCHES:

- 1 kg des pommes Jonagold ou Elstar
- 6 demi-pêches (fraîches ou en conserve)
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu

POMMES DE TERRE AU FOUR :

- 500g vastkokkende aardappelen, gestoomd
- 1 cuillère à soupe d'huile (au choix)
- 1 cuillère à café de graines ou de poudre de coriandre
- Un peu de noix de muscade fraîchement râpée
- Pincée de sel
- Quelques brins de cresson pour la garniture

Poulet croustillant à la harissa avec compote de pêches et de pommes et pommes de terre en robe des champs



4 personnes



+/-60 min.

(35 min. Préparation)

Il s'agit d'un poulet avec une sauce aux pommes et des frites, mais d'inspiration tunisienne. Le poulet est mariné dans de la harissa et recouvert d'une couche croustillante de panko. La compote de pommes est enrichie de pêche et de fleur d'oranger et accompagnée de délicieuses frites. Un délicieux classique, juste un peu différent. Un vrai délice grâce à cette nouvelle version !





PRÉPARATION :

POMMES DE TERRE:

Couper les pommes de terre en deux et les mélanger à l'huile et aux épices. Les faire frire pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées à 185°C, à vitesse d'air élevée. Au bout de 10 minutes, ajouter le poulet.

MARINADE DE POULET:

Couper les filets de poulet en fines lamelles. Dans un bol, mélanger la harissa, le zeste de citron, l'ail en poudre et le sel. Rouler les lamelles de poulet dans le blanc d'œuf puis dans le panko. Bien presser et placer à côté et sur les pommes de terre en robe des champs. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes à 185°C, à la vitesse maximale de l'air.

COMPOTE:

Éplucher et couper en tranches les pommes et les pêches. Garder une demi-pomme pour la décoration. Mélanger avec le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger dans l'accessoire de cuisson. Cuire au four à 200°C pendant 10 minutes, à mi-vitesse. Selon la variété de pommes, la cuisson peut être plus longue. Laissez la compote en morceaux ou réduisez-la en purée.

FLEURONS DE POMME :

Avec la moitié de pomme restante, faire de fines tranches, couper au milieu et rouler pour former des fleurons.

Utiliser un moule en acier inoxydable pour déposer la compote dans l'assiette. Disposer les pommes de terre autour de la compote et placer le poulet croustillant sur le dessus. Terminez par des fleurettes de pommes et du cresson.

Pour un style plus décontracté, posez la plaque sur la table et chacun se servira