

Poulet ananas câpres et riz au jasmin

Dernièrement j'avais envie d'un plat qui fasse un peu exotique. Alors j'ai pris de l'ananas, du jasmin... Je me suis inspirée des recettes de porc à l'ananas pour arriver à cette recette. J'espère qu'elle vous plaira !

Pour 4 personnes : 4 cuisses de poulet – 1/2 boîte d'ananas au sirop – 4cc de câpres au vinaigre – 8 billes de thé au jasmin – 2 CUPS de riz basmati – 1cc de fond de veau – 10g de beurre doux – 1/2CS d'huile d'olive.

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Faites revenir les cuisses de poulet 3/4min de chaque côté. Ajoutez le sirop de la demie boîte d'ananas avec un 1/2 verre d'eau (10cl). Couvrez et baissez à feu moyen. Laissez cuire le temps de préparer le riz.

Préparez le riz :

Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Placez le riz dans le rice cooker et couvrez avec 2,5 CUPS d'eau. Dans une boule à thé, placez les billes de thé au jasmin. Salez.

Placez le panier à vapeur sur le rice-cooker. Posez les cuisses de poulet dans le panier. Fermez le rice-cooker et lancer la cuisson.

Coupez l'ananas et faites-les revenir dans la poêle avec le jus du poulet. Ajoutez les câpres égouttées, le fond de veau et laissez réduire pour que la sauce devienne sirupeuse.

A la fin de la cuisson du poulet et du riz, remplacez les cuisses de poulet dans la poêle avec la sauce et laissez cuire encore quelques minutes tout en versant la sauce sur les cuisses de poulet.

Dressez du riz dans une assiette chaude, placez la cuisse de poulet dessus et arrosez de sauce et de morceaux d'ananas et de câpres.