



Cuisses de poulet laquées au citron vert Chutney de tomates et crème acidulée aux herbes fraîches

selon Romain Kaeslin, chef de cuisine à l'Ecole Hôtelière de Genève



Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet
2 citron vert en jus
1 zeste de citron vert
2 tomates green zebra
1 gousse d'ail
10gr de coriandre
10gr de cerfeuil
100gr de crème acidulée
1 cs d'huile de colza pressé à froid
2 cs miel
1 cs sauce soja sucrée
1 cc de Worcestershire
1 cs de sésame blanc
1 cs d'huile de sésame
Sel poivre

Préparation :

Mélanger le miel, le jus de citron vert, la Worcestershire, le sésame et l'huile.
Disposer les cuisses dans une assiette creuse et badigeonner avec la moitié de la marinade. Mariner la volaille pendant 12h.
Réserver le reste de la marinade au frais.
Préparer les braises de votre barbecue en cuisson indirecte.
Disposer la volaille sur le grill. Cuire 1h00 en retournant la volaille toutes les 15mn.
Après 30mn, disposer les tomates et l'ail à côté de la volaille.
Laisser confire 30mn.
À la fin de la cuisson, badigeonner avec le restant de marinade pour obtenir un beau laquage.
Mixer les tomates avec la gousse d'ail, le 2^{ème} jus de citron et l'huile de colza.
Hacher la coriandre et le cerfeuil, mélanger les herbes avec la crème acidulée.
Assaisonner le mélange avec le zeste de citron vert, sel et poivre.
Servir les cuisses sur un lit de chutney et un peu de crème acidulée.

Asperges grillées à la cacahuète

selon Romain Kaeslin, chef de cuisine à l'Ecole Hôtelière de Genève

Ingrédients pour 4 personnes :

20pce d'asperges vertes
1cs de cacahuètes non salées
1cs d'huile de colza
1cs d'huile d'olive
2cs de beurre de cacahuètes
1 citron
Quelques pousses de salades
Sel et poivre

Préparation :

Couper la partie dure des asperges et les éplucher.
Préparer vos braises et les répartir uniformément dans le barbecue.
Badigeonner les asperges d'huile d'olive et les assaisonner.
Déposer les asperges dans votre barbecue à couvert.
Cuire les asperges 30mn à couvert et les retournant fréquemment.
Mélanger le beurre de cacahuètes, le jus du citron, l'huile de colza.
Torréfier les cacahuètes au four 10mn à 180°C et les concasser.
Déposer les asperges au centre de l'assiette.
Ajouter la sauce cacahuètes et les cacahuètes sur les asperges.
Zester le citron directement sur les assiettes.
Ajouter quelques pousses de salades et déguster.

Naans au beurre à l'ail

selon Romain Kaeslin, chef de cuisine à l'Ecole Hôtelière de Genève

Ingrédients pour 8-10 naans :

200 g de farine de blé
125 g de yaourt nature
1/2 cc de levure
1 cc de sucre
1/4 cc de sel
3 cs d'huile
7 cl d'eau tiède
De la farine en extra pour l'étalage de la pâte
1 gousse d'ail râpée
40gr de beurre

Préparation :

Mélanger la farine, la levure, le sucre et l'huile ainsi que le yaourt.
Ajouter le sel.
Ajouter de l'eau petit à petit jusqu'à ce qu'il se forme une boule.
Ajouter le reste d'eau. (Il faut avoir une pâte bien souple, mais attention cela rend la pâte un peu plus difficile à manipuler !)
Travailler la pâte à la main quelques secondes avec un peu de farine puis faire un pâton.
Badigeonner avec un peu d'huile et déposer la pâte dans un récipient.
Couvrir avec un torchon humide. Il faut laisser la pâte reposer au minimum deux heures.
La dégazer (éliminer le gaz en trop) et la mettre au réfrigérateur la veille pour le matin ou le matin pour le soir.
Préparer vos braises dans votre barbecue.
Quand la pâte est bien reposée, la diviser en 8 et faire des boules.
Fariner le plan de travail et rouler les naans. Il ne faut pas trop les étaler. S'ils sont trop fins, ils ne gonfleront pas. Il faut garder 2 à 3 millimètres d'épaisseur.
Bien les fariner pour éviter qu'ils ne collent.
Faire fondre le beurre avec l'ail écrasé.
Disposer le pain sur la grille bien chaude. Couvrir.
Quand le naan commence à gonfler, le tourner et le laisse cuire encore une à deux minutes.
Enfin badigeonner généreusement le naan de beurre à l'ail juste avant de le déguster.

