

Poulet au cidre étoilé

Marinade : 1 jour
Préparation : 10 min
Cuisson : 25 minutes

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 10 g de gingembre frais
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de raisins secs
- 2 cs de vinaigre de cidre
- 1 cc de sucre en poudre
- 1/4 de bâton de canelle
- 4 étoiles de badiane

Marinade :

- 2 gousses d'ail
- 10 g de gingembre frais
- 4 étoiles de badiane
- 2 cs de vinaigre de cidre

Préparation de la marinade

- Éplucher, mixer et piler l'ail et le gingembre
- Mettre les cuisses de poulet dans un sac de congélation
- Remplir de marinade, ajouter l'anis étoilé et le vinaigre
- Fermer le sac en retirant le plus d'air possible
- Laisser prendre le goût au frigo jusqu'au lendemain

Le jour j

- Éplucher les oignons et le gingembre
- Émincer les oignons
- Mixer puis piler le gingembre
- Colorer le poulet dans un sautoir avec l'huile, réserver
- Faire suer les oignons dans un peu d'huile
- Ajouter les raisins secs, laisser compoter à découvert, à feu fort
- Ajouter le vinaigre, le sucre, le gingembre et la canelle
- Laisser compoter à feu fort
- Ajouter le poulet et les étoiles de badiane
- Mijoter à couvert pendant 25 minutes à feu doux.

