

# BOMBA - PILON DE POULET SAUCE BOMBA, RIZ PILAF

## INGRÉDIENT POUR 4 PERSONNES

- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| SAUCE BOMBA                  | 8 PILONS DE POULETS |
| 250G DE RIZ BASMATI          | BOTTE DE CORIANDRE  |
| 50CL DE BOUILLON DE VOLAILLE | 1 CITRON            |
| 2 OIGNONS                    | HUILE D'OLIVE       |
| 1 CAROTTE                    | SEL, POIVRE         |



DANS UNE COCOTTE ALLANT AU FOUR, VERSER L'HUILE D'OLIVE, AJOUTER LOIGNON FINEMENT CISELÉ, LA CAROTTE COUPÉE EN BRUNOISE (PETIT DÉS). FAIRE SUEUR L'ENSEMBLE À FEUX DOUX SANS COLORATION. AJOUTER LE RIZ DIRECTEMENT DANS LA COCOTTE, PUIS REMUER JUSQU'À CE QUE LES GRAINS SOIENT TRANSLUCIDE. VERSER VOTRE BOUILLON DE VOLAILLE DANS LA COCOTTE, AVEC UNE RONDELLE DE CITRON, QUELQUES BRANCHES DE CORIANDRE, SEL ET POIVRE. COUVREZ JUSQU'À ÉBULLITION PUIS METTRE AU FOUR PENDANT 20M (150°C CHALEUR TOURNANTE). SORTEZ VOTRE PLAT PUIS RÉSERVER.

POUR VOS PILONS, LES DISPOSER DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR, AJOUTER UN FILET D'HUILE D'OLIVE, LE JUS D'UN DEMI-CITRON, DE LA CORIANDRE CISELÉE, SALER POIVRER, MALAXER L'ENSEMBLE PUIS VERSER UN FOND D'EAU POUR GARDER LES SUCS DE LA CUISSON. PRÉCHAUFFER VOTRE FOUR À 180°C, ENFOURNEZ PENDANT 30 À 40 MINUTES (VÉRIFIER À 30M LA CUISSON). 5 MINUTES AVANT LA FIN, SORTIR LE PLAT, PRENEZ VOTRE BOMBA PUIS À L'AIDE D'UN PINCEAU OU UNE CUILLÈRE, BADIGEONNER VOS PILONS ET REMETTRE AU FOUR, POUR QUE LA SAUCE GRATINE LES PILONS. FAITES RÉCHAUFFER LE RIZ SI NÉCESSAIRE, PUIS DÉGUSTER ET RAJOUTER DE LA BOMBA SI VOUS VOULEZ ENCORE PLUS DE PIQUANT !