

Poulet citronnelle

Pour la marinade du poulet:

1 lb de poulet (hauts de cuisses désossés ou poitrine), **coupé en petit morceaux**

1 bâtonnet de citronnelle (2 c. à table) **hâché très finement**

1 gousse d'ail, **hâchée finement**

1/3 de tasse d'oignons verts (parties blanches) **hâchés grossièrement**

5 grandes feuilles de lime Kaffir (1 c. à table) **hâchées très finement**

2 c. à table compactes de cassonade

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de paprika

1/4 c. à thé de curcuma

1 c. à thé de fécule de maïs

1 c. à table de sauce de poisson

1/4 de c. à thé de poivre noir

1 c. à thé de miel

1 c. à thé de sauce hoisin

Autre ingrédients:

Vermicelles de riz (mince)

Basilic Thaï frais

Menthe poivrée fraîche

[Légumes marinés \(voir vidéo pour recette\)](#)

[Sauce de poisson \(voir vidéo pour recette\)](#)

Concombre - **coupé en juliennes**

Fèves germées

Lime - optionnel

Oignon verts (parties vertes émincées en rondelles) - optionnel

Étapes:

Mettre tous les ingrédients ensemble et mariner pendant 12 à 24 heures dans un contenant hermétique.

Après 12-24 heures, sortir la marinade et cuire dans un pyrex couvert d'un papier d'aluminium jusqu'à ce que le poulet soit doré à 350°F pendant 45 minutes. Brasser le poulet à la moitié du temps de cuisson.

Cuire les nouilles selon les instructions sur l'emballage.

Blanchir les fèves germées pendant 30 secondes.

Assembler les vermicelles avec le poulet, les légumes marinés, le concombre et les fèves germées.

Couper grossièrement le basilic Thaï et la menthe au-dessus du bol.

Ajouter la sauce de poisson selon votre goût.

Parsemer le bol d'oignons verts émincés pour la décoration.

Presser un quartier de lime sur le tout selon vos goûts.