

## ***Haut de cuisse de poulet au Macha De chez « Simple Thé »***

Recette réalisée avec les produits de

***Simple Thé***

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 23 août 2015

### **Ingrédients :**

- 8 hauts de cuisse de poulet
- 1 échalote verte
- 1 gousse d'ail
- 30 ml de vinaigre de vin rouge
- 2 tasses de crème 35 %
- 1 cuil. à table de miel
- 1 cuil. à table de thé (4 grammes)
- Q.S. beurre manié
- Q.S. sel et poivre
- Q.S. huile canola

### **Méthode :**

- Assaisonner de sel, de poivre et de thé les hauts de cuisse des deux côtés
- Dans une poêle à feu moyen vif, colorer les hauts de cuisse avec un peu d'huile et réserver
- Dans une casserole, faire infuser le thé à feu doux dans la crème 35 % avec le miel
- Suer l'échalote verte et l'ail
- Déglacer avec le vinaigre de vin rouge et laisser réduire à sec
- Ajouter la crème avec le thé dans la poêle
- Laisser mijoter quelques minutes et ajouter les hauts de cuisse pour finaliser la cuisson
- Rectifier l'assaisonnement et consistance si nécessaire

P.S. Il est important d'infuser le thé dans de la crème 35 % à 65 C. Si cette étape n'est pas respectée, il est possible de retrouver de l'amertume. SI le cas suivant s'advenait il suffit de balancer avec un peu plus de vinaigre de vin rouge et de miel.

### **Astuce du Chef!**

Le Macha est un thé qui peut aussi s'infuser à froid, donc vous pourriez monter une crème fouettée, il suffit de fouetter le tout vigoureusement afin d'infuser celui-ci à votre crème pour accompagner un dessert. De plus, vous pouvez remplacer n'importe quelle recette qui demande de l'eau par un thé infusé. Exemple : Pour faire des Cavatellis, nous avons besoin de farine et d'eau, vous pouvez remplacer cette eau par du thé froid ce qui donnera un goût de thé à vos pâtes.

<http://www.simplethe.ca>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan*