Poulet basquaise, riz cuisiné et crème de chorizo de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 blancs de filets de poulet avec la peau
- 1 oignon épluché
- 15cl de vin blanc
- 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
- 2 poivrons jaunes épluchés
- 2 poivrons rouges épluchés
- 250g de concassées de tomates (j'ai mis la boîte entière 400g)
- 200g de chorizo (50+150... moi je n'ai mis que 50g selon les goûts)
- 20g de beurre en cubes froid
- 120g de crème liquide entière
- 60g de bouillon cube (un peu plus pour moi car c'était trop épais)
- 150g de riz basmati
- 2 pincées de paprika (facultatif)
- 80g de purée de tomates confites (pétales de tomates confites)
- piment d'Espelette
- huile d'olive
- persil
- sel fin & poivre du moulin

Préchauffer le four à 200 °C.

Dans le blender, verser les pétales de tomates confites et les mixer avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. (30 s vitesse 12 au mini bol du companion) Dans un saladier, mélanger le riz sec avec la purée de tomates obtenue, ajouter le paprika (on peut remplacer par du safran) et 40cl d'eau (à couvert... environ 1 cm au dessus du niveau du riz), assaisonner de sel fin (généreusement). Verser dans un plat à gratin. (mon astuce perso, je fais directement le mélange dans le plat à gratin comme ça j'économise un saladier de vaisselle). Enfourner et laisser cuire 20 minutes sans remuer. Cyril l'appelle le riz des INCAS

Émincer l'oignon et les poivrons, les garder de côté séparément. (les poivrons rouges et jaunes sont un peu plus mûrs) Dans une sauteuse ou une cocotte chaude, verser un trait d'huile d'olive, déposer les morceaux de poulet assaisonnés de sel fin (on les fait dorer sur la peau, moi j'ai pris des escalopes donc je n'ai pas pu) et de poivre du moulin, laisser colorer sur toutes les faces puis retirer et réserver dans une assiette. Déposer l'oignon émincé, laisser colorer, ajouter l'ail, laisser cuire, ajouter les poivrons, assaisonner de sel et de piment d'Espelette, déglacer au vin blanc (c'est facultatif, ça apporte un peu d'acidité, certains préfèrent jus de citron ou vinaigre), laisser réduire (il ne faut pas qu'il reste de liquide), cuire 5 à 6 minutes, mélanger et verser la concassée de tomates, il faut bien que ça réduise, il faut laisser mijoter. Déposer la viande dessus, mélanger et couvrir 15 minutes.... si vous pouvez encore plus c'est mieux car plus ça mijote meilleur c'est.

Dans une casserole, verser le bouillon cube avec la crème, faire bouillir, ajouter 50g de chorizo en dés, laisser chauffer 10 minutes pour qu'il infuse puis ajouter le beurre en cubes bien froid. Verser dans la passette au dessus d'une casserole. Il va rester du chorizo dans la passette (bon moi la passette est trop fine ou la sauce trop épaisse, alors j'ai enlevé les morceaux de chorizo à la fourchette), ajouter les morceaux de chorizo dans la cocotte avec le poulet (moi qui n'aime pas le chorizo, j'ai tout mis dans l'assiette de chéri-chéri). Couper ensuite le chorizo restant en dés et ajouter dans la cocotte. (pas pour moi évidemment)

Au terme de la cuisson du poulet cuisiné, gratter délicatement le riz avec une fourchette (l'égrainer), mélanger avec le persil haché. Dans un second plat, déposer le poulet avec les poivrons en sauce. Servir avec la sauce mousseuse à part. (Astuce de Cyril: si vous avez trop de jus, pas de problème, vous pourrez la manger avec des pâtes par exemple)