Brochettes de volailles au kadaïf, riz rouge parfumé à l'ail, coulis de tomate

19/11/2019 à 11h19

Par Christophe Leborgne

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 6 blancs de volaille
- 100 g de kadaïf (vermicelle cheveux d'ange frais)
- 18 brochettes de bambou
- 240 g de riz rouge
- 5 gousses d'ail
- 15 cl de coulis de tomate
- sel, piment, herbes, huile de colza

Préparation :

- Coupez les blancs de volaille dans la longueur puis mettez-les en brochettes et assaisonnez.
- Poêlez les brochettes pendant 2 minutes, et laissez refroidir.
  Enroulez chaque brochette de kadaïf pour ensuite finir la cuisson dans le four bien chaud (thermostat 6/180°C à chaleur tournante) afin d'obtenir une belle couleur blonde.
- Coupez l'ail en fines lamelles puis faites-le frire dans l'huile de colza à feu très doux.
- Retirez l'ail et égouttez-le bien.
- Lavez le riz et versez dans une casserole 1/2 cuillère à soupe d'huile de cuisson de l'ail. Versez le riz et ajoutez 1,5 cm d'eau au dessus du riz, assaisonnez et donnez un coup de bouillon puis baissez le feu sur plaque induction et faites cuire à couvert.
- A la fin de la cuisson du riz, ajoutez les chips d'ail et un peu d'herbe.
- Dressez le riz dans des petits bols pour les mouler;
  Mettez le riz sur assiette ainsi que les brochettes sortant du four, versez un cordon de coulis de tomates nature mais assaisonné.

L'astuce du chef :

Vous pouvez ajouter un bouillon de volaille pour la cuisson du riz.