



*Poulet frotté aux épices à la mexicaine avec maïs grillé*



the Smart Oven™ Air Fryer  
avec le Système Element iQ™

**Sage**

# Poulet frotté aux épices à la mexicaine avec maïs grillé

 Préparation 15 min/Cuisson 50 min

 4 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

2 cuillères à soupe de paprika fumé  
1 cuillère à café de poudre de piment  
1 cuillère à café de coriandre moulue  
2 gousses d'ail émincées finement  
3 branches de thym  
60 ml d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel de mer  
1,3 kg de poulet entier en papillon  
4 épis de maïs décortiqués  
1 cuillère à soupe de sel fin

50 g de fromage Manchego  
80 g de crème fraîche

Pour la sauce

3 tomates mûres en grappe  
1 petit poivron rouge  
½ citron vert (zeste et jus)  
2 oignons verts finement émincés  
20 g d'huile d'olive extra vierge  
½ cuillère à café de sel de mer

- Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez ROAST/CONVECTION/180 °C/50 min.
- Mettez le paprika fumé, la poudre de piment, la coriandre moulue, l'ail, le thym, l'huile d'olive et le sel marin dans un grand saladier et battez le tout.
- Placez le poulet dans la marinade et enduisez-le.
- Mettez la grille dans la rôtissoire. Retirez le poulet du saladier et placez-le sur la grille, le côté peau vers le haut.
- Badigeonnez le reste de la marinade sur la peau pour bien l'enduire.
- Placez le poulet dans le four préchauffé et rôtissez-le.
- Coupez les tomates en quartiers. À l'aide d'un couteau, enlevez les graines de la tomate.
- Coupez les tomates en dés d'environ 5 mm. Mettez-les dans un bol.
- Coupez le haut et le bas du poivron et coupez-le en dés d'environ 5 mm. Ajoutez le poivron aux tomates, ainsi que les oignons verts, le zeste et le jus de citron vert et l'huile d'olive. Salez et réservez.
- Pour le maïs, mettez une casserole d'eau à feu vif et portez à ébullition.
- Lorsque l'eau arrive à ébullition, ajoutez le sel fin. Laissez bouillir pendant 1 min, mettez le maïs dans l'eau bouillante et faites bouillir pendant 6 min.
- Égouttez le maïs et réservez.
- Retirez le poulet du four une fois cuit. Vérifiez la cuisson en insérant la pointe d'un couteau de cuisine dans la partie la plus épaisse du poulet. Si la pointe du couteau est chaude et que le jus du poulet est clair, le poulet est cuit. Retirez délicatement le poulet de la grille et posez-le sur un autre plateau pour le garder au chaud.
- Roulez le maïs dans le jus de cuisson du poulet dans la rôtissoire. Placez le maïs sur une assiette. Versez délicatement le jus de cuisson du poulet dans un récipient et réservez. Lavez la grille et la rôtissoire.
- Une fois propres, remettez la grille sur la rôtissoire et placez le maïs sur la grille. Mettez au four.
- Réglez le four sur GRILL/HIGH/6 min.
- Lorsque la minuterie l'indique, retirez la plaque du four et retournez le maïs. Badigeonnez le maïs de jus de poulet et remettez au four. Réglez le four sur GRILL/HIGH/4 min.
- Coupez le poulet en quartiers, déposez-le sur un plat de service avec le maïs, râpez le fromage Manchego sur le maïs à l'aide d'une râpe microplane. Servir la sauce à part avec la crème fraîche.