LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Poulet Huli Huli à l'Hawaïenne et riz coco

Pour 2 personnes | Très facile

40 min | 4.00€ La portion (prix indicatif)

Une recette à la destination exotique.

## Les ingrédients

- **2 pièce** de Cuisse de poulet
- **40 ml** de Sauce soja salée
- **120 ml** de Jus d'ananas
- **20 g** de Sucre de canne complet
- **30 g** de Ketchup
- **1 c à s** de Miel (assez liquide)
- **0.5 c à c** de Cumin moulu
- **1.5 gousse** de Ail
- **10 g** de Gingembre frais
- **1 pièce** de Citron jaune
- **185 g** de Riz basmati
- **200 ml** de Lait de coco (à cuisiner)

## Étapes de préparation

**Préparation :** 10 min | **Cuisson :** 30 min | **Attente :** 0 min

### La préparation

1. Épluchez 10 g de gingembre et 1.5 gousses d'ail.
   Hachez-les très finement. Utilisez une râpe pour un meilleur résultat.
2. Préparez un saladier large ou un sac congélation pour faire mariner le poulet.
   Versez dedans 3 càs de sauce soja, 120 ml de jus d'ananas, 2 càs de sucre brun, 2 càs de ketchup, 1 càs de miel, ½ càc de cumin, l'ail, le gingembre, 20 ml de jus de citron et 2 càs d'eau. Poivrez.

Facultatif : ajoutez ¼ à ½ càc de sauce sriracha.

3. Mélangez la marinade. Ajoutez dedans le poulet.
   Fermez le sac ou filmez le saladier. Réservez au frais au moins 3h, ou mieux, une nuit.

## La cuisson

4. Préchauffez le four à 205°C en chaleur traditionnelle (ou 180°C en chaleur tournante).
5. Placez une grille allant au four au-dessus d'une lèchefrite recouverte d'une feuille d'aluminium ou de papier cuisson pour faciliter le nettoyage.
6. Huilez la grille. Placez le poulet mariné dessus, peau vers le haut. Égouttez-le en l'enlevant de la marinade.
   Enfournez 30 min dans votre four chaud. À mi-cuisson, tournez la plaque pour obtenir une cuisson uniforme.
7. Pendant ce temps, préparez 180 g de riz. Dans une casserole, versez 200 ml de lait de coco, 250 ml d'eau et le riz. Mélangez.

Facultatif : ajoutez ½ petite càc de sel.

8. Portez à frémissement à feu moyen. Couvrez immédiatement et baissez à feu très doux.
   Faites cuire pendant 15 min.
9. Versez la marinade du poulet dans une casserole. Portez à ébullition (surveillez bien, ça déborde comme le lait !)
10. Faites cuire plus ou moins 10 min à feu moyen pour faire épaissir jusqu'à obtenir une consistance de ketchup/sauce barbecue.
    Une fois bien épaissie, votre sauce barbecue à l'Hawaïenne est prête !
    Mettez de côté dans un bol.
11. Après 15 min, le riz est cuit. N'enlevez pas le couvercle ! Faites-le reposer hors feu 5 à 10 min toujours à couvert.
    Puis égrainez le riz avec une fourchette.
12. Sortez le poulet du four quand il est cuit et doré à votre convenance.
13. C'est prêt ! Servez le riz coco et le poulet et nappez avec la sauce Hawaïenne.