

POULET ROTI A L'ANANAS & A LA VANILLE de Tahiti

pour 2 personnes



2 cuisses de poulet
Morceaux d'ananas (ici ananas surgelé Picard)
1/4 gousse de vanille
1 cm de gingembre râpé
1c.c. D'huile d'olive
1c.c. De jus de citron vert (frais ou Pulco)
1c.s. De miel

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Placer les cuisses de poulet dans un plat à gratin et disposez les morceaux d'ananas autour.

Sur une petite assiette, fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérer les graines en grattant à l'aide d'un petit couteau. Eplucher et râper le gingembre. Dans un bol, mélanger, les graines de vanille, le gingembre, l'huile d'olive, le jus de citron vert et le miel. Verser ce mélange sur les cuisses de poulet et l'ananas. Saler & poivrer.

Faites cuire pendant 1h20 environ. De temps en temps, remuer les ananas pour qu'ils ne brûlent pas. 10 minutes avant la fin de la cuisson, mettre le four sur «grill» pour obtenir une peau croustillante.

Servir bien chaud accompagné de riz blanc.