

## Ingrédients pour 30 portions

Ingrédient	Quantité
cuisse de poulet	700 gr (2 grosses cuisses)
feuilles de l'ail des ours	30 gr
oignon jaune	150 gr
curry en poudre	2 gr
sel	5 gr
Fromage frais	100 gr
pomme de terre farineuse	200 gr (type 'bintje')
bouillon de poulet	260 gr
Beurre	30 gr
farine de froment	200 gr
jaune d'oeuf	40 gr
Baies roses	5 gr
Moutarde	10 gr
Wasabi	2 gr
tabasco	4 gouttes
huile ail des ours	200 gr
Jus de citron vert	20 gr
gros oeufs	2 pièce
farine	(ou manioc)
Chapelure	

## Préparation

1. Retirer la peau des cuisses et la placer entre 2 tapis silicone sur une plaque. Poser une deuxième plaque dessus et enfourner 45min à 160°C. Les sécher sur papier absorbant et les couper ensuite en fine brunoise
- 

## Cuisses de poulet confites

1. Saler les cuisses et les déposer dans un poêlon. Recouvrir d'huile. Ajouter 3 gousses d'ail coupée en deux. Porter à ébullition quelques instants puis confire 3h00 à feu doux (+/-90°C), le poulet est cuit quand la chair se sépare des os. Retirer les cuisses et réserver la chair au frigidaire.
- 

## Farce

1. Faire suer l'oignon coupé en fine brunoise puis ajouter le curry et laisser sur feu 2 minutes. Ajouter ensuite l'ail des ours haché finement. Refroidir quelques minutes au frigidaire. Ajouter le fromage frais et la chair de poulet. Mélanger à la fourchette ou au batteur pour séparer les fibres. Faire des boules de 15gr et réserver au frigo.
- 

## Pâte

1. Eplucher la pomme de terre, la couper en gros cubes et la cuire dans de l'eau salée. Egoutter et laisser sécher 5 minutes. Passer la pomme de terre encore chaude au moulin à purée ou au tamis fin. Ajouter le bouillon, le beurre et le sel. Fouetter et porter à ébullition. Ajouter ensuite la farine et faire cuire le mélange 3 à 4 minutes. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte uniforme. Couvrir d'un film et laisser refroidir hors frigo.
- 

## Mayonnaise à l'ail des ours

1. Mélanger les ingrédients de la mayonnaise puis ajouter l'huile à l'ail des ours (recette sur site cuisine sauvage) et émulsionner.
- 

## Former les Coxinha

1. Prendre la pâte refroidie et former des disques de 17gr. Placer une boulette de poulet au milieu et former la Coxinha.
-

## Cuisson

1. Paner les Coxinha (Farine, oeuf battu, chapelure). Les cuire dans une huile à 170°C jusqu'à belle coloration, environ 4 minutes. Réserver sur un papier absorbant.
- 

## Dressage

1. Déposer un gros point de mayonnaise sur une assiette. Saupoudrer dessus un peu de peau de poulet hachée. Placer une coxinha à coté. Décorer l'assiette avec les fleurs d'ail des ours.
-