

# SUCRÉ-SALÉ DE POULET À LA PIMPRENELLE, AGASTACHE ET REINE DES PRÉS



## Ingrédients pour 24 cuillères apéritives

Ingrédient	Quantité
<b>Pimprenelle</b>	15 tiges feuillées
<b>de poulet fermier</b>	4 filets (bio et local )
<b>de pignons de pin</b>	100 gr (ou noisettes)
<b>gingembre du pérou</b>	1 petite racine
<b>ail fumé</b>	4 petites gousses (ou ail rose)
<b>cerfeuil musqué</b>	3 tiges
<b>Huile d'olive</b>	4 càs (vierge pressée à froid)
<b>agastache mexicana</b>	24 fleurs (pour déco)
<b>sel-poivre-piment</b>	1 pincée (selon le goût)
<b>agastache bien feuillues</b>	5 tiges (la verveine citron peut remplacer l'agastache mais veiller à réduire la quantité)
<b>de gelée de reine des prés</b>	5 càs (rectifier laquantité selon le goût)
<b>Citron vert</b>	1 demi

## Préparation

1. Préparer la marinade pour le poulet comme suit : mélanger l'huile d'olive, les feuilles de pimprenelle et d'agastache, le sel , poivre et piment d'espelette. Hacher le tout et réserver au frais pendant 20 minutes.  

---

---
2. Hacher le poulet en très fine brunoise. Ajouter la marinade . Ajouter un peu de gingembre taillé en fine brunoise ainsi que l'ail concassé(attention il faut penser à retirer le germe).Mélanger le tout et laisser reposer 120 minutes au frigo dans un plat couvert et filmé.  

---

---

3. Effeuiller quelques branches de pimprenelle pour la décoration. Hacher les feuilles de cerfeuil musqué. Torréfier les pignons de pin à blanc au four ou sur poêle antiadhésive. Hacher les pignons de pin après refroidissement.
- 
- 

4. Faire chauffer une poêle à blanc. Verser la préparation de poulet dans la poêle bien chaude et faire rissoler à feu vif. Au terme de la cuisson ajouter les pignons de pin hachés. Déglacer la préparation avec un peu de jus de citron (quelques gouttes).
- 
- 

5. Ajouter la gelée de reine des prés. Faire caraméliser le tout à feu vif en remuant constamment. Rectifier l'assaisonnement.
- 
- 

6. Servir sur cuillères apéritives chaudes en décorant de cerfeuil musqué haché, d'un foliole de pimprenelle et d'une fleur d'agastache.
- 
- 

7. Bon appétit !
- 
-