



**Poulet jaune rôti traditionnellement, fine crème de maïs, guindillas
et jus court**

Une recette de Julien Boscus, chef du restaurant Origines à Paris

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 poulet jaune de 2,2kg
- 5 épis de maïs (ou maïs en boîte, à égoutter)
- 100 g de Guindillas frais ou piments doux
- 250 g de lait
- 40 g d'un bon jus de poulet
- ail /thym/laurier
- Sel
- Poivre blanc
- 50 g de grains de maïs à popcorn (facultatif)
- cumin

1. Préparer le poulet : assaisonner de sel, ajouter une gousse d'ail écrasée, du thym et du laurier l'intérieur du poulet. Dans une cocotte, rôtir 1 heure au four à 200° C. Le tourner toutes les 20

minutes sur chaque face pour bien le saisir. Sortir et laisser reposer 1heure en recouvrant le poulet d'une feuille d'aluminium.

2. Egrapper les épis de maïs. Réserver 50 g. Cuire le reste dans du lait doucement pendant 45 min (si vous avez du maïs en boîte égoutté, faire cuire 10 min). Egoutter, mixer avec un mixeur plongeant, passer à la fine passette puis réserver.
3. Eclater les maïs à popcorn dans une casserole couverte avec un peu d'huile, assaisonner de cumin et de sel fin. Mixer grossièrement. Réserver.
4. Tailler en deux dans le sens de la longueur les guindillas, faire revenir dans de l'huile d'olive 3 minutes, réserver.
5. Faire revenir au beurre les grains de maïs frais.
6. Tailler la volaille en 8 morceaux.

Dressage

1. Dresser la crème de maïs aux centres de l'assiette, déposer sur la crème un morceau de filet et un morceau de cuisse. Parsemer de maïs grains, les guindillas et les popcorns.
2. Au dernier moment arroser le plat du jus de volaille.
3. Servir.

[Restaurant Origines](#)

6 rue de Ponthieu, Paris VIIIe

© Pierre Lucet Penato