

POULET éPICé AU BACON ET AUX DATTES, CUIT à L'AIR LIBRE



Inspiré par les "diabes à cheval", un amuse-gueule rétro composé de dattes enveloppées de bacon, ce simple dîner de poulet au bacon salé et aux dattes sucrées hachées peut être rapidement préparé dans une friteuse (pour faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de la friteuse de papier parchemin).

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
- **Temps de cuisson:** 25 mins
- **Portions:** 4

Ingredients

- 450 g de poulet désossé et sans peau
- 115 g de bacon haché
- 2 cuillères à soupe de sauce piquante ou de pâte de chili, telle que sambal oelek, sriracha ou Cholula, ou selon le goût
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre noir fraîchement moulu
- 6 dattes Medjool, dénoyautées et grossièrement hachées
- Feuilles de persil plat frais hachées ou échalotes tranchées, pour servir (facultatif)

- Salade verte, pour servir (facultatif)
 - Riz cuit, pain croustillant ou pommes de terre rôties, pour le service (facultatif)
-

Préparation

Etape 1

Régler la friteuse à air à 200 °C et préchauffer pendant 5 minutes.

Etape 2

Dans un grand bol, mélanger le poulet, le bacon, la sauce piquante ou la pâte de chili et l'huile d'olive, et assaisonner généreusement le tout de sel et de poivre. Assaisonner généreusement le tout de sel et de poivre. À l'aide de vos mains, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Etape 3

Recouvrir le panier de la friteuse de papier sulfurisé, si vous le souhaitez. Transférer le mélange de poulet dans le panier et l'étaler en une seule couche (il n'y a pas de problème si les morceaux se touchent). (Faites cuire à l'air libre pendant 7 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet et le bacon commencent à croustiller et à brunir, en secouant le panier une ou deux fois pendant la cuisson.

Etape 4

Répartissez les dattes sur le mélange et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le poulet et le bacon soient bien dorés et croustillants et que les dattes soient ramollies et confiturées, soit 3 à 5 minutes de plus. Garnir de persil ou d'échalotes, le cas échéant, et servir chaud, avec une salade et du riz, du pain ou des pommes de terre, si vous le souhaitez.