

*Cakes salés*

# Maakoud - entrée au poulet



**1h05** **15 min** **45 min** **5 min** **255**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la garniture

#### 4 Blanc(s) de poulet

3 unité(s) entière(s)

**Oeuf(s) entier(s)**

1 Sel

### Ingrédients pour l'appareil

7 unité(s) entière(s)

**Oeuf(s) entier(s)**

50 g **Baguette(s) de pain**

1 c. à café **Curcuma**

2 c. à soupe **Jus de citron**

1 **Huile d'olive**

1 **Poivre**

1 **Sel**

## Étape 1

### Cuisson du poulet et des oeufs

- 1 Verser de l'eau dans une grande casserole, saler et porter à ébullition.
- 2 Plonger les œufs dans un saladier d'eau afin de les rincer car ils vont cuire en même temps que le poulet.
- 3 Quand l'eau bout, ajouter les œufs un à un et les blancs de poulet.
- 4 Il est possible de couper les blancs de poulet en deux, ainsi ils cuiront plus vite.
- 5 Baisser sur feu moyen et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes.
- 6 Une fois que la viande et les œufs sont cuits, sortir le tout avec une écumoire et réserver dans une assiette.
- 7 Conserver le bouillon qui a servi à la cuisson des œufs et du poulet pour le reste de la préparation.

## Étape 2

### Préparation de l'appareil et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre un petit morceaux de pain dans un bol contenant un peu du bouillon de cuisson. Écaler les œufs.

- 3 Pour écaler les œufs plus facilement, les laisser tremper dans l'eau froide après cuisson.
- 4 Couper les œufs en petits morceaux et réserver avec le poulet.
- 5 Émietter le poulet au dessus d'un saladier.
- 6 Casser les œufs un à un dans le saladier, mélanger à la fourchette pour bien les incorporer au poulet.
- 7 Bien essorer le pain entre les mains et l'émietter au-dessus du mélange.
- 8 Ajouter les morceaux d'œufs durs et mélanger encore.
- 9 Saler, ajouter le curcuma, poivrer et verser un filet de jus de citron.
- 10 Huiler les parois du moule à cake à l'aide d'un pinceau.
- 11 Mélanger une dernière fois l'appareil avant de le verser dans le moule à cake.
- 12 Enfourner à 180°C (Th.6) pendant 20 à 25 minutes en surveillant la cuisson.
- 13 Il est préférable d'émietter le poulet plutôt que de le couper avec un couteau afin d'éviter que le poids des morceaux ne les fasse tomber au fond du moule.
- 14 En fin de cuisson, ajouter un peu de bouillon sur le maakoud, éteindre le four et laisser reposer le cake pendant environ 5 minutes.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir le maakoud du four. Passer une maryse sur les bords du moule afin de décoller le cake.
- 2 Placer une assiette sur le moule et retourner le tout pour démouler le cake. Le retourner ensuite sur un plat de service.
- 3 Le couper en tranches à l'aide d'un couteau scie.
- 4 Découper quelques morceaux de citron et en poser sur et autour du maakoud afin de le parfumer.