# POUSSINS DE CORNOUAILLES EN CROÛTE DE SEL

## TRANSFORMEZ UN SIMPLE SOUPER EN OCCASION SPÉCIALE



| | |
|---|---|
| **Préparation :** | 10 min |
| **Cuisson :** | 1 h 8 min |
| **Repos :** | 10 min |
| **Temps total :** | environ 1 h 30 |
| **Portions :** | 2 |




WINDSOR LESEL – SELS DE MER (GROS)




WINDSOR LESEL – FLOCONS DE SEL DE MER

### Ingrédients

| | |
|---|---|
| 2 | poussins de Cornouailles |
| ¾ tasse (175 ml) | vinaigre balsamique vieilli |
| ¼ tasse (60 ml) | chocolat noir ou mi-sucré, haché |
| 6 tasses (1,5 L) | Windsor LeSeL – Sels de mer (gros) |
| 3 c. à soupe (45 ml) | vinaigre de malt |
| 3 c. à soupe (45 ml) | cassonade |
| 3 c. à soupe (45 ml) | graines de fenouil |
| ¼ tasse (60 ml) | thym séché |
| 2 | blancs d'œufs, légèrement fouettés |
| Pour le moule | huile d'olive en vaporisateur |

### Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Vaporiser d'huile d'olive un plat de cuisson de 23 × 33 cm (9 × 13 po).

2. Dans un grand bol, mélanger le Windsor LeSeL – Sels de mer (gros), le vinaigre de malt, la cassonade, les graines de fenouil, le thym et les blancs d'œufs. Réserver.

3. Dans une casserole, à feu moyen, faire réduire le vinaigre balsamique jusqu'à ce qu'il nappe légèrement le dos d'une cuillère, soit environ 8 minutes. Retirer du feu et incorporer le chocolat au fouet jusqu'à consistance lisse. Réserver ¼ tasse (60 ml) de glaçage pour badigeonner les poussins; garder le reste dans la casserole pour le réchauffer au service.

4. Étendre 1 tasse (250 ml) du mélange de sel dans le plat préparé. Y déposer les poussins. Attacher légèrement les cuisses avec de la ficelle de boucher. Badigeonner les poussins avec le glaçage réservé. Recouvrir entièrement les poussins du reste du mélange de sel, en le tassant autour et sur le dessus.

5. Faire rôtir environ 1 heure, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et durcie et que chaque poussin atteigne une température interne de 82 °C (180 °F), mesurée dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os. Laisser reposer 10 minutes, puis casser la croûte de sel. Découper et servir avec le reste du glaçage réchauffé.

### Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer, facultatif pour la finition seulement; ne remplace pas le gros sel nécessaire à la formation de la croûte.