
Les coxinhas (pilons) sont des petites croquettes de poulet souvent agrémentées de *requeijão*, un fromage brésilien très crémeux, qui les rend délicieusement fondantes. Elles font partie des petites bouchées apéritives salées, les fameux salgadinhos, que l'on grignote dans la rue ou dans les botequim, l'équivalent brésilien des bistrots.

POUR 8 À 10 PERSONNES

1H DE PRÉPARATION

1H DE CUISSON

POUR LA FARCE :

300 G DE BLANCS DE POULET

150 G D'OLIVES VERTES

DÉNOYAUTÉES

1 OIGNON

1 GOUSSE D'AIL

1 CUIL. À CAFÉ DE CIBOULETTE

CISELÉE

1 CUIL. À CAFÉ DE CORIANDRE

CISELÉE

250 ML DE SAUCE TOMATE

FRAÎCHE OU EN BOÎTE

1 CUIL. À SOUPE D'HUILE

SEL, POIVRE DU MOULIN

POUR LA PÂTE :

LE JUS FILTRÉ DE LA CUISSON

DE LA FARCE

300 G DE FARINE DE BLÉ

20 G DE BEURRE

SEL

POUR LA PANURE :

3 OEUFS

200 G DE CHAPELURE

HUILE POUR FRITURE

POUR LA SAUCE :

1 CUIL. À SOUPE DE MAYONNAISE

1 CUIL. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE

1 CUIL. À SOUPE DE KETCHUP

Préparez d'abord la farce. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, faites-y revenir l'ail et l'oignon pelés et émincés, ajoutez les olives vertes coupées en petits dés, la sauce tomate, les herbes ciselées et les blancs de poulet coupés en morceaux. Salez et poivrez. Laissez cuire jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient bien dorés.

Ajoutez environ 300 ml d'eau chaude dans la sauteuse, laissez mijoter jusqu'à ce que la volaille soit tendre. Versez le contenu de la poêle dans une passoire posée au-dessus d'un saladier, de façon à recueillir le jus de la cuisson. Filtrez le jus, il servira à la confection de la pâte. Effilochez le poulet, puis mélangez tous les ingrédients ensemble; réservez la farce.

Préparez la pâte. Dans une casserole, faites chauffer le jus de cuisson avec le beurre et du sel. Amenez à ébullition puis incorporez la farine, au fur et à mesure, en remuant sans cesse, afin d'éviter la formation de grumeaux. Votre pâte est prête lorsqu'elle se détache du fond de la casserole.

Prélevez des petites quantités de pâte et façonnez-les en boules d'environ 1,5 cm de diamètre. Ouvrez-les, garnissez-les de farce et refermez-les.

Préparez la panure. Cassez les oeufs dans une assiette et étalez la chapelure dans une autre assiette. Passez successivement les coxinhas dans l'oeuf battu puis dans la chapelure, tapotez-les pour retirer l'excédent de chapelure.

Faites chauffer l'huile dans une friteuse, plongez-y les coxinhas. Elles doivent crépiter si le bain de friture est assez chaud. Laissez les frire pendant 5 min, elles doivent être fermes et dorées. Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Mélangez tous les ingrédients de la sauce et servez-la en accompagnement des coxinhas.