

Cuisse de poulet au curry et miel

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet

1 cuil à soupe curry en poudre

1 cuil à soupe de moutarde

25 cl de bouillon de volaille

1 cuil à café d'ail semoule

150 g de miel

2 cuil à soupe de jus de citron

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Mettez les 4 cuisses de poulet que vous aurez piquées pour laisser couler la graisse de la peau dans un plat allant au four.

Préparez votre bouillon de volaille (eau + 1 cube de bouillon)

Mélangez le curry avec la moutarde, le jus de citron, 25 cl de bouillon de volaille, l'ail et le miel.

Versez le tout sur les cuisses de poulet.

Couvrez et enfournez pour 1h à 180°C en les retournant à mi-cuisson.

Accompagnez de pommes de terre

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!