

Cuisse de poulet mariné aux épices grill master

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Marinade : 1 h

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 2 personnes

2 cuisses de poulet

1 cuil à café d'épices CleanFoods Grill Master

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 boîte de pommes de terre

Préparation :

Enlevez la peau des cuisses de poulet.
Faites des entailles dans la chair.

Placez les dans un sac congélation.

Dans un bol, versez l'huile d'olive et l'épice CleanFoods Grill Master,
mélangez et versez sur la viande.

Fermez le sac et malaxez bien la viande avec la marinade
et laissez reposer 1 h

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6) (le four étant déjà
en route pour une autre recette du coup je les ai faites au wok)

Placez les cuisses de poulet dans un plat allant au four avec la marinade.

Enfournez pour 30 min

Sortez le plat du four, placez les pommes de terre autour
de la viande et réenfournez pour 20 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!