Recette proposée par GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 METZ
Tel : 03 87 62 47 39

Cuisses de poulet rôties au miel

Pour 4 personnes :

- 4 **cuisses de poulet** fermier
- 2 cuillères à soupe de **miel**
- 1 cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 pincée de sel,
- 1 pincée de poivre

Mélangez le miel, le paprika, l'ail en poudre, le sel et le poivre dans un bol.

Si le mélange est trop épais, diluez avec une cuiller à café ou à soupe d'eau chaude.

Disposez vos cuisses de poulet dans le plat allant au four.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les cuisses sur toutes les faces, avec le mélange précédemment réalisé.

Enfournez à four préchauffé à 200°C pour 35 à 45 minutes de cuisson (tout dépend de la taille des morceaux utilisés).

Pendant la durée de la cuisson, re badigeonnez régulièrement avec le mélange à base de miel.

Vous obtiendrez ainsi un effet laqué sur le poulet.