

Recette



Pilon de poulet au miel

INGRÉDIENTS :

- 3.0 lb de poulet à frire, en morceaux
- 1/2 tasse de miel
- 3 c. à table d'huile
- 2 c. à table de moutarde
- 2 c. à table de jus de citron et le zeste d'un citron

PRÉPARATION :

- Mélanger tous les ingrédients, ajouter le poulet.
- Faire mariner le poulet dans le mélange 30 minutes environ.
- Cuire au four à 350 ° degrés pour environ 1h30.

