

# Recette



## Poulet au miel

### INGRÉDIENTS :

- 1/4 de tasse de miel
- 1/4 de tasse de beurre
- 2 c. thé de sauce soya
- 3 lb de morceaux de poulet
- Sel et poivre

### PRÉPARATION :

- Faire fondre le beurre et ajouter le miel et la sauce soya. Bien mélanger.
- Disposer le poulet dans un plat allant au four, la peau en dessous et arroser de sauce au miel.
- Couvrir et faire cuire 40 minutes à 350. Découvrir, retourner les morceaux de poulet et badigeonner avec le reste de la sauce au miel.
- Poursuivre la cuisson de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre et bien doré.

