

## **Poitrines de poulet balsamique à l'ail (Le palais gourmand)**

1/4 tasse de vinaigre balsamique

2 c. à table d'huile

6 gousses d'ail hachées finement

1/4 c. à thé de thym séché

1 feuille de laurier

3 poitrines de poulet

Mélanger tous les ingrédients ensemble et faire mariner de 3 à 12 heures. Cuire dans un poêlon ou dans le four jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.