

PILONS DE POULET TACOS À LA LIME ET AIL



- 8 pilons de poulet
- 3 c. à soupe de jus de lime frais
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 1 sachet d'assaisonnements pour tacos
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

-Préchauffer le four à 350°F

-Placer le poulet, le jus de lime, l'ail, l'assaisonnement à tacos et l'huile d'olive dans un grand sac à congélation et bien mélanger le tout.

-Laisser mariné de 12 à 24 heures

-Cuire au four de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement de l'os.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***