

CUISSES DE POULET EN CROÛTE D'ÉPICES ET CITRON



- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à thé de cumin en poudre
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- 1 c. à soupe de zestes de citron
- 4 cuisses de poulet sans peau
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

-Préchauffer le four à 425°F.

-Dans un bol, mélanger la poudre d'ail avec le cumin, le paprika fumé, les zestes et la cassonade. Saler et poivrer.

-Couper les cuisses de poulet en deux. Enrober le poulet avec le mélange d'épices. Déposer les cuisses sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin et arroser d'un filet d'huile.

-Cuire au four de 30 à 35 minutes.

Publier Par ***Le coin recettes de Jos***