



Moignon de poulet sauve qui pique

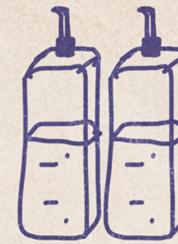
— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients

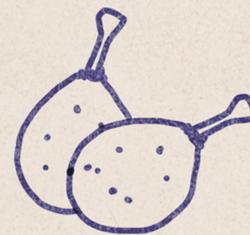
- 8 hauts de cuisses de poulet
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c à s de coriandre en poudre
- 1/2 c à c de piment fort
- 1 c à c de cumin moulu
- 1 c à c de curry
- 2 c à c d'huile d'olive
- 2 c à c de vinaigre de pomme
- 1 c à c de sauce soja

• 3

Préparation



- 1 - Mélangez dans un saladier l'ail écrasé, la coriandre, le cumin, le piment fort, le sel et le curry.
- 2 - Ajoutez l'huile, le vinaigre et la sauce soja. Mélangez bien.
- 3 - Mettre les Moignons de poulet dans la préparation d'épices et tournez pour bien les enrober.
- 4 - Couvrez, puis laissez mariner 1 h au réfrigérateur.
- 5 - Préchauffez le four th.7 (200 °C).
- 6 - Placez les ailes de poulet sur une plaque de cuisson huilée.
- 7 - Enfournez 15 à 30 min, jusqu'à ce que les ailes soient bien dorées, et retournez-les en cours de cuisson en les arrosant une ou deux fois avec la sauce épicée.
- 8 - Servir bien chaud avec des chips et à manger avec les doigts bien sûr !



Les recettes de **MICK**
LE MINI CHEF

