




# CUISSES DE POULET CARAMÉLISÉES AU PAPRIKA ET AU MIEL

 45mn  4 pers.  Facile



Bergerac - Cuvée des Conti



## INGREDIENTS

- Cuisses de poulet
- Miel
- Paprika
- Ail
- Sel
- Poivre



Be-Farm



[contact@be-farm.be](mailto:contact@be-farm.be)



## PREPARATION

- ① Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez le miel, le paprika, le sel et le poivre dans un bol. Rajoutez-y de l'ail. Si le mélange est trop épais, diluez avec un peu d'eau chaude
- ② Disposez vos cuisses de poulet dans le plat allant au four. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les cuisses sur toutes les faces avec ce mélange.
- ③ Enfournez pour 35 à 45 minutes de cuisson (tout dépend de la taille des morceaux utilisés). Pendant la durée de la cuisson, rebadigeonnez régulièrement avec le mélange à base de miel. Vous obtiendrez ainsi un effet laqué sur le poulet.