

metro



Poulet en cachette

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 5 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Cuisses de poulet, coupées en deux au niveau de l'articulation

15 ml (1 c. à soupe) Beurre fondu

15 ml (1 c. à soupe) Moutarde de Dijon

15 ml (1 c. à soupe) Miel

125 ml (1/2 tasse) Chapelure

60 ml (1/4 tasse) Fromage cheddar, finement râpé

5 ml (1 c. à thé) Paprika

Préparation

Badigeonner les morceaux de poulet avec le mélange de beurre, de moutarde et de miel. Réserver.

Dans un bol, mélanger la chapelure, le fromage et les épices.

Enrober les morceaux de poulet avec la chapelure. Les déposer ensuite sur une plaque à cuisson légèrement huilée.

Cuire au four à 200 °C/400 °F environ 35-40 min ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Terminer la cuisson quelques minutes sous le gril du four afin de faire griller le fromage de la chapelure.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

5 ml Thym
(1 c. à thé)

5 ml Basilic
(1 c. à thé)



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
