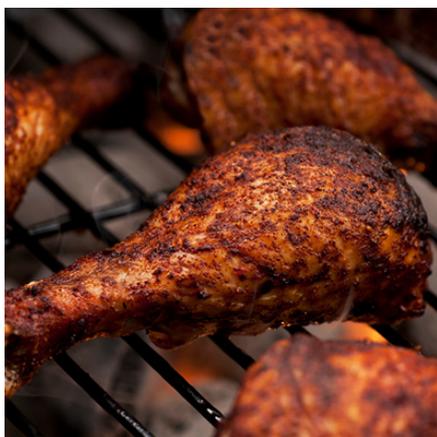


metro



Poulet noirci cajun

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

4	0:10	0:15	0:25
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Poitrines de poulet (ou un mélange de poitrines et de hauts de cuisses)

60 ml Beurre, fondu
(1/4 tasse)

15 ml Paprika
(1 c. à soupe)

5 ml Poudre d'oignon
(1 c. à thé)

5 ml Poudre d'ail
(1 c. à thé)

2 ml Moutarde sèche
(1/2 c. à thé)

5 ml Thym séché
(1 c. à thé)

Préparation

Badigeonner les morceaux de poulet de beurre fondu. Mettre de côté. Dans un bol peu profond, mélanger les épices et les herbes aromatiques. Bien enrober les morceaux de poulet du mélange d'épices.

Avant de mettre le poulet sur la grille, asperger chaque morceau de quelques gouttes d'huile végétale. Cuire de 12 à 15 minutes en retournant de temps à autre jusqu'à ce que le poulet soit noirci et croustillant et que la chair ait perdu sa teinte rosée.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

5 ml Basilic séché
(1 c. à thé)

5 ml Origan séché
(1 c. à thé)

2 ml Poivre de cayenne
(1/2 c. à thé)

2 ml Poivre noir moulu
(1/2 c. à thé)

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

Huile végétale



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture.

Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
