

# Poulet à l'érable

- La meilleure des recettes de poulet à l'érable! (Très facile)



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
45 MIN

TEMPS TOTAL  
55 MIN

PORTIONS  
6

## Ingrédients :

- 6 hauts de cuisse de poulet
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de sauce soya
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de gingembre fraîchement râpé
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble.
2. Dans un grand sac ziplock, mélanger les hauts de cuisse de poulet et la marinade. Fermer le sac et brasser vigoureusement pour que les morceaux de poulet soient entièrement couverts de marinade.
3. Réfrigérer pendant au moins 2 heures, ou encore mieux; pour toute la nuit!
4. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
5. Huiler légèrement le fond d'un plat allant au four (du genre un plat pyrex).
6. Mettre le poulet et la marinade dans le plat.
7. Faire cuire pendant 25 minutes d'un côté.
8. Puis, retourner les morceaux de côté et faire cuire un autre 20 minutes!

Bon appétit!

“

*Aujourd'hui, je vous présente une recette de poulet super facile avec une délicieuse marinade à l'érable bien de chez nous!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)