

# Poulet à la sauce au miel et Sriracha

- La recette parfaite de poulet avec une délicieuse sauce au miel et Sriracha!



PRÉPARATION  
40 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
50 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

- 4 hauts de cuisse de poulet, sans les os, mais avec la peau
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Graines de sésame (optionnel)

## Marinade au miel et Sriracha :

- 1 cuillère à soupe et demie de miel
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à thé de sauce Sriracha
- 1 cuillère à thé de vinaigre de cidre de pommes
- Une pincée de sel

## Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble.
2. Dans un sac ziplock, ajouter l'ail, le poulet et la marinade. Bien brasser le sac et laisser mariner pendant au moins 30 minutes.
3. Faites chauffer une casserole à feu moyen et ajoutez l'huile.
4. Ajoutez le poulet dans la casserole et faites cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce que le poulet soit bien doré.
5. Ajoutez le restant de la marinade dans la casserole et faites épaisir. Retirer du feu.
6. Garnir de graines de sésame.
7. Servir!

“ *La marinade de cette recette de poulet est absolument savoureuse et c'est vraiment très simple à préparer!  
Un vrai bon souper :)*

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