

Poulet au citron et miel

Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet

1 oignon

2 citrons

5 cuil à soupe de miel

1 cuil à soupe d'herbes de Provence

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel & poivre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Préparation :

Pelez et émincez finement l'oignon.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte.

Faites y dorer les cuisses de poulet et réservez les sur une assiette

Faites colorer l'oignon à la place de la viande et une fois coloré, remettez les cuisses.

Coupez un citron en quartiers et pressez le jus du second. Délayez le avec le miel et les herbes de Provence.

Salez, poivrez, puis ajoutez les quartiers de citron.

Arrosez avec le mélange de miel et de citron.

Couvrez et laissez cuire 35 min, en ajoutant une cuillère à soupe d'eau si besoin.

Accompagner de pommes de terre à l'eau ou des légumes verts

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!