

# Poulet au citron et à la coriandre

J'ai pris cette recette dans un numéro de 750 g mais je ne sais plus lequel. Dans le magazine, la recette est faite avec des ailes de poulet mais j'ai préféré la faire avec des cuisses. On peut accompagner ce plat de riz ou de pâtes creuses car il y a beaucoup de jus.



## Ingrédients:

4 cuisses de poulet

2 citrons

4 gousses d'ail

2 cs d'huile d'olive

1 cs d'huile de sésame

2 cs de sauce soja sucrée

1 botte de coriandre fraîche

Sel et poivre

### **Préparation:**

1- Éplucher et dégermer les gousses d'ail. Les écraser au presse-ail.



2- Ajouter le jus des citrons, les huiles, la sauce soja, le sel, le poivre et la coriandre ciselée.



3- Disposer le poulet dans un plat allant au four et verser la marinade par dessus. Laisser mariner au moins 3 heures au frais en remuant de temps en temps.



4- Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner pour 45 min à surveiller.

Parsemer de coriandre fraîche avant de servir.





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)