



Recette « Divid-Dock »

Marinade : Volaille.

La « Marinade » pour Poulet en Cocotte.

Pour 2 personnes. (4 morceaux)



- Ingrédients :	Moutarde mi-forte au vin blanc	2 c/soupe.
	Paprika (en poudre)	½ c/café.
	Mexican Chicken	1 c/café.
	Bouillon de légumes (en poudre)	1c/café.
	Huile de colza	2 c/soupe.
	Poivre noir concassé	2 pincées.
	Ail	2 gousses.
	Jus de citron	1 c/soupe.
	Vodka	1 c/soupe.

Préparation :

Pelez, ôtez le germe, écrasez au couteau et hachez finement les gousses d'ail.

Pressez le jus d'un demi-citron.

Réservez à température ambiante.

Déposez dans un bol les ingrédients et brassez au pinceau.

Rectifiez l'assaisonnement.

Nappez généreusement au pinceau les morceaux de volaille.

Réservez au frigidaire (1 à 2 heures)

Déposez les pièces de poulet dans une cocotte ou un plat à gratin.

Enfournez (four 180 °C 45 à 50 mn.)

Retirez du feu et rectifiez l'assaisonnement.

