

Aiguillettes de Poulet Épicées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- ÉPICE POUR POULET	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- CURRY	1 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- HUILE D'OLIVE	4-5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les blancs de poulet en aiguillettes.
- Dans un plat, mélangez la viande avec les épices et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Laissez mariner 30-40 minutes.
- Faites griller la volaille au BBQ.

