

Cuisses de Poulet Désossées au Curry Cuites à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|---------------|
| - Cuisses de Poulet | 4-6 désossées |
| - Curry | un peu |
| - Huile d'Olive | un peu |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Mélangez le curry avec un peu d'huile, sel et poivre.
- Nappez les cuisses de poulet avec ce mélange.
- Préchauffez la plancha.
- Saisissez la volaille sur toutes les faces.
- Rectifiez l'assaisonnement.

