

# UN POULET EN OR!

Ne te brûle pas les doigts avec cette recette, tu en as encore besoin pour les lécher! Car les cuisses de poulet au miel de romarin et à l'avocat grillé sont si incroyablement savoureuses que tu ne pourras plus t'en passer! Alors attention à ne pas manquer de sauce THOMY Sweet & Sour au paprika pour les tremper!

## Ingédients

- 4 cuisses de poulet
- 2 avocats
- 3 cuillères à soupe de miel
- 3 branches de romarin
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Sauce THOMY Sweet & Sour au paprika

## C'est parti

1. Hacher finement le romarin, le mélanger avec le miel et le paprika en poudre. En badigeonner les cuisses et assaisonner de sel et de poivre. Cuire ensuite pendant 50 minutes dans un four préchauffé (à 180 degrés) jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
2. Couper l'avocat en deux et retirer soigneusement la chair à l'aide d'une cuillère. Faire frire légèrement les moitiés d'avocat, face coupée, dans une poêle avec de l'huile d'olive ou sur le grill. Assaisonner ensuite de sel et de poivre. Ajouter un peu de jus de citron.
3. Servir les cuisses et les avocats avec de la sauce THOMY Sweet & Sour au paprika.



60 minutes



4 personnes

Ton plat est un régal pour les papilles et tes doigts sont à nouveau propres? Alors poste une photo de ta recette «bonne à s'en lécher les doigts» sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

