



## ***Cuisses de poulet citron coriandre***

— *Comme-a-la* —  
BOUCHERIE.com

# Cuisses de poulet citron coriandre

## Ingrédients :

6 cuisses de poulet  
1/2 botte de coriandre  
1 oignon  
1 barquette de tomates cerises  
8 cuillères à soupe d'huile d'olive  
6 cuillères à café de curry en poudre  
Le jus d'un citron jaune  
Sel, poivre

## Préparation :

Préparer la marinade : peler et émincer l'oignon en rondelles.  
Les mettre dans un bol avec l'huile et le curry, les feuilles de coriandre.  
Saler et poivrer. Badigeonner les cuisses de poulet avec la marinade et laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer la plancha sur feu moyen, mettre les cuisses de poulet à cuire avec la marinade. Lorsque les cuisses sont dorées, les débarrasser sur un grand plat.

Faire cuire quelques instants les tomates cerises et les disposer sur les cuisses de poulet.

Presser le jus de citron sur le plat.

Ajouter quelques feuilles de roquette et servir de suite.

## Astuces :

Cette recette peut être réalisée avec des blancs de poulet émincés et mis sur des piques à brochettes.

Les tomates peuvent être remplacées par des lamelles de poivron rouge.