

Cuisses de poulet en croûte d'épices au citron et son riz pilaf

Ingrédients :

- Le jus et zestes de 1 citron
- 6 Cuisses de poulet
- 1 sachet d'épices *
- 1 ½ tasse de riz
- 1 sachet de 30 ml de bouillon de poulet



*Votre sachet d'épices contient : 5 ml poudre d'ail, 10 ml cumin, 15 ml paprika et 15 ml de cassonade

Non inclus:

- 2 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre

Méthode :

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol, mélanger les zestes et le jus de citron au sachet d'épices. Saler et poivrer.
3. Enrober le poulet avec le mélange d'épices. Déposer les cuisses sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin et arroser d'un filet d'huile.
4. Cuire au four de 45 à 60 minutes.
5. Entre temps, faire cuire le riz selon la méthode sur le sac et ajouter votre sachet de bouillon de poulet.
6. Servir le tout avec du maïs!