

Poulet à la mexicaine

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 1 h

Le soleil se cache... il a laissé la place à un temps plus humide... Cela ne nous a pas empêché de vouloir retrouver des saveurs ensoleillées...

Ingrédients

- 1 poulet
- thym
- sauge
- laurier
- 1 échalote
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 1 cc de paprika
- 1 cc de curcuma
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez, nettoyez et séchez le poulet. Pelez, lavez l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail. Farcissez votre poulet du bouquet garni et des oignon, ail et échalote. J'ai glissé une ail coupée en quartiers entre la peau et la chair du poulet pour donner plus de goût.
- 2 Badigeonnez votre poulet d'huile d'olive. Salez-le et poivrez-le. Saupoudrez-le entièrement de curcuma et de paprika.
- 3 Mettez votre poulet dans une cocotte allant au four. Posez le couvercle et faites-le cuire 1 heure dans un four à 220°C (th.7-8).
- 4 Votre poulet une fois cuit sera découpé et servi accompagné de maïs à la mexicaine. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

