POULET AU MIEL ET MOUTARDE

Ingrédients :

- 4 Cuisses de poulet
- 40 g de Moutarde
- 40 g de Miel
- 1 c à s d’ huile d’olive
- 2 brins de romarin
- Sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 175°.
2. Dans un bol, mélangez à l’aide d’un fouet la moutarde, le miel et l’huile d’olive. Ajoutez une pincée de sel
3. Disposez les morceaux de poulet dans un plat.
4. Nappez de la sauce. Ajoutez les brins de romarin. Salez et poivrez. Versez de l’eau dans le fond du plat, sur 1 cm
5. Enfournez durant 45 minutes.
6. Bon appétit !