

## Cuisses de poulet au miel

2 personnes - Préparation : 45 minutes - Cuisson : 35 minutes

### Ingrédients :

- 2 cuisses de poulet
- 2 cuillères à soupe de miel  
Juste & Vendéen
- 1 cuillère de paprika
- 1 ail
- Sel, poivre
- Huile d'olive

### Étapes :

- 1) Mélangez le miel, le paprika et l'ail écrasé avec le sel et le poivre et un filet d'huile d'olive pour diluer le tout.
- 2) Badigeonnez vos cuisses de poulet et laissez mariner dans l'excédent de jus pendant 30 minutes.
- 3) Placez ensuite au four, préalablement préchauffé à 200°C pour 30 à 35 minutes.  
Pensez à badigeonner régulièrement au fil de la cuisson.

Cette recette se mariera très bien avec une purée réalisée avec du lait Juste & Vendéen.