



CUISSES DE POULET À L'ORANGE, À L'ÉRABLE ET À LA SAUCE SRIRACHA

Par metien

INGRÉDIENTS

- 175 mL jus d'orange
- 10 mL paprika fumé
- 2 gousses d'ail hachées
- 5 mL origan séché ou 15 ml (1 c. à soupe) feuilles d'origan frais
- 60 mL sauce sriracha
- 45 mL sirop d'érable pur
- 1 kg cuisse de poulet désossées
- 1 paquet mesclun
- 15 mL huile de canola
- 30 mL vinaigre de vin blanc ou de cidre
- 15 mL jus d'orange
- 1 pincée origan séché
- sel et poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans un grand sac en plastique, mélanger le jus d'orange, le paprika, l'ail, l'origan, la sauce sriracha et le sirop d'érable.

ÉTAPE 2

Ajouter les cuisses de poulet. Bien refermer le sac et retourner en frottant la viande pour bien enrober de marinade.

ÉTAPE 3

Placer au réfrigérateur pendant au moins une heure ou toute la nuit.

Placer les morceaux de poulet sur une grille huilée et préchauffée

PRÉPARATION	15 minutes
CUISSON	15 minutes
MACÉRATION	720 minutes
TOTAL	30 minutes
PORTION(S)	8 portions
CRÉDITS :	l'Édition Nouvelles

ÉTAPE 4

et cuire à chaleur moyenne en retournant une ou deux fois de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la viande perde sa coloration rosée et que le jus qui s'en écoule soit translucide.

ÉTAPE 5

Dans un grand bol, mélanger le mesclun avec l'huile, le vinaigre, le jus d'orange, l'origan, le sel et le poivre. Servir avec le poulet.