

les recettes d'Alice

Poulet au Coca cola



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



40 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 cuisses de poulet
30 cl de Coca cola
2 citrons
2 c à s de vinaigre balsamique
2 c à c de vinaigre blanc
2 carottes
huile

MATERIEL NECESSAIRE

1 chalumeau de cuisine
1 presse citron

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Brûler au chalumeau les petites plumes restantes sur les cuisses de poulet. Couper chaque cuisse en deux.
- 2- Presser les 2 citrons. Verser le jus de citrons sur les cuisses, assaisonner et laisser mariner 3 heures au frais en recouvrant d'un film.
- 3- Eplucher les carottes puis les tailler en julienne.
- 4- Dans la sauteuse huilée déposer les carottes, les cuisses peau au dessus, verser le jus de citron et la même quantité en eau, assaisonner et mettre au four 20 min à 180°. Ajouter en suite le Coca et poursuivre la cuisson 20 min.
- 5-Déglacer la sauteuse avec les vinaigres puis servir aussitôt.

CONSEILS ET ASTUCES

Accompagner ce plat avec de belles frites.

Alice Délice

