



# Poulet Au Zaatar Et Citrons Confits Et Legumes Rotis

## Ingrédients

4  Pour4

### Portions

10 Suprêmes De Volaille  
2 Citrons Confits Au Sel  
25 G **Ducros® Mélange À La Libanaise Zaatar**  
Huile D'olive

## Procédure

1. Réaliser la marinade en mélangeant le Mélange Libanais, l'huile d'olive et les citrons confits concassés.
2. Répartir la marinade sur la volaille, enrober et laisser mariner pendant 2h.
3. Marquer les volailles sur une plancha ou sur un grill et finir la cuisson au four à 180°C pendant 10 min environ.
4. Servir avec un assortiment de légumes rôtis à l'huile d'olive et un Labneh libanais.

**TYPE DE RECETTE: PLATS**