



Cuisse De Poulet Rôtie Miel & Sésame

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

10 Cuisses De Volaille

50 G **Thai Kitchen® Huile De Sésame Torréfiée**

50g De Sauce Soja

25 G De Miel

2 Citron Verts, Zestes Et Jus

100 Ml De Sauce Soja

800 G **Thai Kitchen® Nouilles De Blé**

50 Ml **Thai Kitchen® Huile Wok Epicée**

3 Carottes Râpées

1 Bouquet D'oignons Verts Émincés

20g De Gingembre Râpé

3 Oignons Ciselés

30 G De **Ducros® Sésame Doré**

Procédure

1. Commencez par préparer la marinade. Mélangez le miel, la sauce soja, le citron et l'huile de sésame puis mélangez
2. Disposez les cuisses de poulet dans une plaque à rôtir puis arrosez-les légèrement d'huile d'olive
3. Enfourez votre poulet pendant 15 minutes à 180°C.
4. Arrosez vos cuisses de poulet avec la marinade de miel et de soja et prolongez la cuisson d'environ 10 minutes.
5. Saupoudrez de graines de sésame et de feuilles de coriandre dès la sortie du four.
6. Cuire les nouilles de blé dans de l'eau salée pendant 5 min.
7. Dans un wok, faire revenir dans l'huile de wok les oignons et la carotte.
8. Ajoutez les nouilles égouttées et faire revenir le tout.
9. Ajoutez la sauce soja, le gingembre et les oignons verts.
10. Servir en accompagnement des cuisses de volaille.

TYPE DE RECETTE: PLATS

