Cuisses de poulet paprika plancha

Cuisses de poulet paprika plancha

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

30 ml de jus de citron

6 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Paprika

Herbes de Provence

Préparation

Dans un plat versez l’huile d’olive, le jus de citron.

Saupoudrez avec des herbes de Provence

Salez et poivrez

Déposez les cuisses de poulet dans la marinade. Laissez macérer au moins une heure au frigo.

Huilez et faites chauffer votre plancha.

Quand la plancha est chaude faites cuire vos cuisses de poulet.

Retournez vos cuisses de poulet de temps en temps.

Puis servez chaud