

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

1 boîte de **Poulet Frit Style BBQ**

Cajun Flamingo

500 ml de yogourt grec nature (10% m.g.)

1/2 citron confit, l'écorce coupée
en fines brunoises

60 ml d'aneth ciselée

60 ml de ciboulette finement ciselée

15 ml de miel

Sel, poivre

Poulet croustillant et yogourt au citron confit

méthode

- Préchauffer le four à 400° F.
- Déposer le poulet sur une plaque à pâtisserie et cuire selon les indications sur la boîte.
- Dans un bol, mélanger le yogourt, la brunoise de citron confit, les herbes et le miel.
- Assaisonner et réserver.
- Dès que le poulet est cuit, sortir du four et servir aussitôt avec la sauce au yogourt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

INSPIRÉE PAR

La Tablée des Chefs

