

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](http://tableedeschefs.org)

UNE INITIATIVE DE

INSPIRÉE PAR

**La Tablée des Chefs**

