

## Poulet en croûte de piments

pour 6 personnes

- 6 cuisses de poulet
- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de thym
- le jus de 2 citrons
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 3 tranches de pain
- 2 cuillères à café de piment en poudre
- 1 oignon
- sel et poivre.

■ *Poulet gratiné aux épices*

**Servir:** Une recette d'inspiration mexicaine bien relevée, à déguster avec du riz, et un verre de vin espagnol.



■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Epluchez l'oignon et l'ail, et coupez-les grossièrement en morceaux.

■ Disposez l'ail, l'oignon, l'origan, le cumin, le thym, le jus de citron, l'huile, le pain rassis coupé en morceau, et le piment. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Salez et poivrez.

■ Déposez les cuisses de poulet dans un plat allant au four, et tartinez-les avec la pâte de piment.

■ Enfournez pour 35 minutes, jusqu'à ce que les cuisses soient bien grillées et cuites à cœur.

## Conseils

Dosez le piment selon votre goût. Pour obtenir une bonne texture de pâte, n'hésitez pas à ajouter du pain ou de l'huile.