

Poulet à la marinade miel



4 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 8 pilons de poulet
- 1 c. à soupe de miel
- 4 c. à soupe huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre

Préparation

Dans un saladier, versez l'huile d'olive, le miel et l'ail. Salez, poivrez.

Laissez ensuite mariner vos pilons de poulet deux bonnes heures avant de déguster.

Idéal au barbecue avec une salade verte.

