

# Poulet rôti aux amandes et aux abricots



Pour 2 personnes

 15 minutes

 40 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

2 cuisses de poulet ou haut de cuisse

4 abricots

70 g d'amandes mondées

grossièrement concassées

des brins de coriandre

1/2 citron rapé

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à soupe de curry en poudre

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

**1** - Allumer le four à 210°C.

**2** - Huiler légèrement un plat allant au four. Mélanger le miel, le curry et une pincée de sel. Enduire les cuisses de poulet avec ce mélange.

**3** - Rouler le poulet ensuite dans les amandes concassées. Mettre à four chaud pour 10 minutes avant de les retourner. Ne pas hésiter à rajouter un peu d'eau ou du bouillon de volaille.

**4** - Pendant ce temps nettoyer et dénoyauter vos abricots. Les couper en deux. Mettre un peu de coriandre ciselée et de jus de citron dans le creux de l'abricot.

**5** - Sortir le poulet du four et placer les abricots dans le plat. Laisser cuire pendant 20 minutes environ. Le poulet va cuire doucement dans le jus des abricots.

**6** - Sortir le poulet du four. Réserver le poulet et les abricots. Faire réduire le jus s'il est trop important. Servir le poulet chaud recouvert d'amandes avec son abricot et de la coriandre fraîche ciselée.

