

POULET TANDOORI

- 6 cuisses de poulet,
- 2 cuillères à soupe d'épices tandoori,
- gingembre frais,
- 3 gousses d'ail,
- Menthe,
- Coriandre,
- 1 yaourt,
- 1 cube de bouillon de poulet,
- Poivre,
- 1 cuillère à soupe de miel.

Râper le gingembre.

Laver et ciseler la menthe et le coriandre.

Ecraser le cube de bouillon de poulet et le mélanger avec le yaourt.

Mélanger les épices tandoori, 1 cuillère à café de gingembre, 3 cuillères à soupe de menthe, 3 cuillères à soupe de coriandre, l'ail écrasé, le yaourt, le miel et le cube de bouillon de poulet.

Retirer la peau du poulet, entailler la chair du poulet et l'enduire de marinade.

Garder 24h au frigo.

Placer le poulet sur une grille du four au dessus du lèche frite contenant de l'eau.

Cuire à 220° C.