

LES PETITS +

Recette poulet grillé aux pêches et romarin

Ingrédients

Pour la préparation

4 à 6 cuisses de poulet



6 pêches



5 cl de jus de citron



5 cl huile d'olive



1 branche de romarin frais



5 gousses d'ail hachées



Préparation : 10 min / **Cuisson :** 30 min
6 personnes

1 - Dans un plat profond, mélanger le jus de citron, l'huile, le zeste de citron, le romarin, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter le poulet, et les pêches coupées en deux et mélanger pour bien l'enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou toute une nuit.

2 - Régler le barbecue au gaz à intensité moyenne. Déposer les cuisses sur la grille et faire cuire environ 15 minutes de chaque côté, c'est-à-dire jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule de la viande soit clair.

3 - Surveiller et retourner souvent les cuisses en cours de cuisson. 5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les pêches et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.