



Le poulet rôti à la sauce au miel

Vous aurez besoin de :

1 poulet, ¼ de tasse de beurre fondu, ¼ de tasse de miel, ¼ de tasse de jus de citron, farine, poivre et sel.

Découper le poulet en morceaux, les enrober de farine assaisonnée (poivre et sel). Dorer à la casserole dans de l'huile chaude.

Cuire à four chaud pendant 30 min.

Mélanger le beurre, le miel et le jus de citron. Verser le mélange sur les morceaux de poulet.

Remettre au four jusqu'à cuisson complète (au moins 30 min). Arroser de temps en temps avec la sauce.

Bon appétit !

