

Haut de cuisse au citron et au bacon

Préparation: 20 min
Cuisson: 1h00
Portions: 4

INGRÉDIENTS

8 hauts de poulets désossés
Bacon

Pour la farce:
Un peu d'huile d'olive
Herbes de Provence
Ail
Zeste de 2 citrons
Jus de 2 citrons
Sel et poivre

LES ÉTAPES

1. Faire une petite pâte avec l'huile d'olive, les herbes de Provence, l'ail et le zeste de citron. Il faut étendre cette petite préparation à l'intérieur des hauts pour les parfumer.
2. Enrouler les hauts de cuisse - pas nécessaire de les ficeler - et disposer au fond d'un plat allant au four.
3. Disposer quelques tranches de bacon sur les hauts de cuisse.
4. Presser le jus des 2 citrons zestés sur les hauts de cuisse.
5. Saler si désiré mais le bacon est déjà salé.
6. Enfourner à 375°F (190°C) pendant 60 minutes.

Très bonne recette, très simple! Si vous aimez le goût du citron, mettez-en un peu plus.