

# Poulet au miel

**Préparation: 10 min**

**Cuisson: 1h00**

**Macération: 30 minutes**

**Portions: 30**

## INGRÉDIENTS

- 1.5 kilo (3.5 lbs) de poulet à frire en morceaux
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 3 c. à table (45 ml) d'huile
- 2 c. à table (30 ml) de moutarde douce
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron et le zeste d'un citron

## LES ÉTAPES

1. Mélanger tous les ingrédients, sauf le poulet.
2. Faire mariner le poulet dans le mélange 30 minutes environ.
3. Cuire sur le gril à environ 15 cm de la braise, en badigeonnant de temps en temps le poulet avec la marinade.
4. Calculer environ 20 à 30 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur des morceaux) mais sachez qu'un poulet avec os est toujours plus long à cuire qu'une poitrine désossée.