



Chercher : tarte aux fraises, gâteau au chocolat, gratin dauphinois...



Plats > Papillotes > [Escalopes de poulet marinés au paprika en papillotes](#)

Escalopes de poulet marinés au paprika en papillotes



★★★★★ 4/5 2 votes [Commentaires \(1\)](#)



Par Maryam de Livry-gargan

★ Noter Sauvegarder Commenter ... Plus

GUIDE DE PRÉPARATION : ESCALOPES DE POULET MARINÉS AU PAPRIKA EN PAPILOTES



4



15 min



45 min



8 h



12,99



Facile

INGRÉDIENTS

4 escalopes de poulet

2 citrons

1 oignon

1 gousse d'ail

paprika

herbes de Provence

huile d'olive

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à th.7-8 (220°C).

ÉTAPE 2

Pelez et hachez l'ail et l'oignon.

ÉTAPE 3

Placez-les dans un bol avec le jus des citrons, 6 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe d'herbes de Provence et 1 c. à soupe de paprika. Mélangez.

ÉTAPE 4

Ajoutez les escalopes de poulet, mélangez et laissez mariner toute une nuit au réfrigérateur.

ÉTAPE 5

Le lendemain, retirez le poulet de la marinade, puis égouttez-le. Emballez-le dans du papier aluminium doublé. Arrosez avec 2 c. à soupe de marinade et fermez les papillotes.

ÉTAPE 6


Enfournez pendant 45 min.

ÉTAPE 7

Portez la marinade restante au feu pour la faire réduire.

ÉTAPE 8

Servez les papillotes accompagnées de cette sauce.

 Imprimer la recette



Poulet à la sauce aigre douce

