



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



Plats &gt; Papillotes &gt; 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 PAPILLOTES



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

