

//



### **INGREDIENTS (4 personnes):**

3 c.a.s. de piment doux  
2 c.a.s. de paprika  
4 gousses d'ail  
herbes de provence  
thym  
sel  
poivre  
huile d'olive



### **PREPARATION**

Il faut commencer par faire de grosses entailles assez espacées sur la viande.

Grâce à ses entailles, la chair s'imprègnera mieux des saveurs de la marinade, et en plus,

le poulet cuira plus vite et de manière homogène.

Disposer les morceaux de poulet (ici des pilons) dans un saladier.

Y verser le piment doux et le paprika. Saler, poivrer.

Passer les gousses d'ail au presse ail (ou les couper très finement), et les ajouter.

Parsemer de thym et d'herbes de provence.

Pour finir, verser un filet d'huile d'olive et bien mélanger.

Pour doser la quantité d'huile : il faut qu'il y en ait suffisamment pour napper le poulet avec

les épices et herbes, mais sans pour autant que cela baigne littéralement.

//