



Cuisse de dinde rôtie au piment et au thym

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 cuisse de dinde
- 1 bouquet de thym
- 2 cuillères à soupe de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 citron jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Eplucher et couper les gousses d'ail en 2.
3. Déposer la cuisse de dinde dans un plat allant au four.
4. Piquer la cuisse de dinde et y insérer des morceaux d'ail.
5. Saler et poivrer, huiler avec un pinceau et parsemer les épices (piment, paprika, etc.).

6. Saupoudrer quelques zestes de citron sur la cuisse de dinde et déposer les rondelles de citron dans le plat.
7. Enfourner 35 minutes et arroser régulièrement pendant la cuisson.