

# Poulet à la tomate

Préparation : 30 min

Cuisson 35 min

## **Ingrédients pour 6 personnes**

- 6 cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

### **pour la marinade :**

- 20 cl de coulis de tomate
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 jus de citron
- 1 oignon épluché et émincé
- 2 gousses d'ail pelées et hachées
- 5 gouttes de sauce pigmentée
- sel et poivre

1) Préparer la marinade dans un saladier. Y mettre le poulet, bien mélanger, couvrir d'un film alimentaire et laisser 12 h au réfrigérateur

2) Préchauffez le four à 200°C. Dans un plat de cuisson huilé, répartissez le poulet et recouvrez de la marinade. Parsemer d'herbes de Provence.  
Enfournez pour 35 minutes environ.

Servez très chaud.