



## Yassa Poulet

### ingrédients

- pièces de poulet
- des tranches Oignons
- Jus de citron, cru
- à soupe Moutarde, préparée, jaune
- à soupe huile d'olive
- Tête Ail cru
- MAGGI Poulet 24(60x10g) SN
- MAGGI Mameum Epices
- à thé Poivre noir
- à thé Poivron Vert
- à thé Poivre frais

### préparation

1. Mariner les oignons avec la moutarde, le jus de citron, un MAGGI Mameun Epice et du poivre. Réserver.
2. Mariner le poulet avec de l'ail, du poivre, MAGGI poulet et réserver.
3. Griller le poulet. Ajouter les oignons marinés et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes. Remuer délicatement avec le poulet

### Nutrition

Les glucides	4,69 g
Énergie	387,76 kcal
Les graisses	12,1 g
Fibre	0,5 g
Protéine	61,77 g
Graisses saturées	2,24 g
Sodium	742,63 mg
Les sucres	1,81 g

80 Minutes

6