

## Cuisse de dinde à l'harissa

### Ingrédients:

1 cuisse de dinde

2 càc de sel

4 càc d'harissa

6 càs d'huile

Cette marinade est idéale pour le barbecue.



Mélanger tous les ingrédients de la marinade.



Badigeonner la cuisse avec la sauce, laisser mariner 1/2h (ou pas !!!)



Enfourner dans un four bien chaud. Moi j'ai un mode "barbecue, c'est top, sinon finir la cuisson sous le grill du four pour une peau bien croustillante.