PILONS DE POULET AU FOUR (2)

Ingrédients :

- 8-10 pilons de poulet
- 1 à 2 c à thé (5-10 ml) de paprika doux
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce au piment (facultatif/*j'ai mis de la sauce sriracha*)
- 1 c. à c de vinaigre (*blanc*)
- 5 c. à soupe (75 ml) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail (*au presse-ail*)
- Farine
- Sel (*peu*) et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 ˚F (180 ˚C).
2. Dans un grand sac de congélation, disposer le poulet, et le saupoudrer généreusement de farine.
3. Dans un petit bol, mélanger ensemble l'huile d'olive, l'ail, le paprika et la sauce au piment. Assaisonner et bien mélanger le tout.
4. Verser ce mélange dans le sac et refermer. Agiter dans tous les sensafin que le poulet soit bien enrobé.
5. Disposer les pilons (jeter l'excédent de farine tombé dans le fond du sac) dans un grand plat peu profond recouvert de papier parchemin.
6. Cuire environ 45 minutes en retournant les pilons au bout de 30 minutes.
7. À 30 minutes de cuisson, sortir les pilons et les saupoudrer à nouveau de farine.
8. À la fin de la cuisson, les pilons doivent être bien dorés.

Source: adaptation d'une recette de « Les joyaux de Sherazade »
http://www.lesjoyauxdesherazade.com/pilons-de-poulet-au-four/

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 8 février 2018
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/02/pilons-de-poulet-au-four-2.html