

PILONS DE POULET, SAUCE À CÔTES LEVÉES

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 ½ lb (680 g) de pilons de poulet, avec ou sans peau
- ½ tasse (125 ml) de sauce chili
- 1/3 tasse (60 g) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) de sambal œlek ou d'une autre sauce piquante, au goût (*sriracha par exemple*)
- 3 c. à soupe (45 ml) de sauce soja
- 2 gousses d'ail, dégermées et hachées
- Huile (si vous faites une cuisson au barbecue)

Préparation :

1. Dans un grand bol, bien mélanger les ingrédients de la marinade. Mettre les pilons dans un sac de plastique refermable avec la marinade et laisser macérer de 2 à 3 heures au réfrigérateur. (*J'ai simplement disposé à même le plat de cuisson la sauce et les pilons pour faire mariner*)
2. Préchauffer le barbecue à feu moyen pendant 5 minutes. Huiler la grille (*non*).
3. Éponger les pilons et les faire griller sur le barbecue à feu moyen environ 20 minutes, selon la grosseur des pilons, ou jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 77 °C (170 °F). Accompagner de crudités et de pommes de terre frites maison.

Cuisson de remplacement (*ce que j'ai fait*): cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 170 °F (77 °C) (*45 min pour moi*).

Source : chef Marika Thomas sur Le poulet.ca

<https://www.lepoulet.qc.ca/fr/nos-recettes/pilons-de-poulet-sauce-a-cotes-levees/1037>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 2 avril 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/04/pilons-de-poulet-sauce-cotes-levees.html>