

PILONS DE POULET À LA BIÈRE, AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE MOUTARDE

Ingrédients : pour 4-6 portions

Marinade

- 3,5 lbs (1,6 kg) de pilons de poulet
- 1 canette de Guinness de 440 ml (*j'ai mis de la bière blonde, la Beck*)
- 3 grosses gousses d'ail au presse-ail
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon

Nappage au sirop d'érable et aux graines de sésame et de moutarde

- 1 c. à soupe (15 ml) de graines de sésame grillées
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de graines de moutarde grillées
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de carvi (*pas mis*)
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1 c. à soupe (15 ml) d'eau

Préparation :

1. Inciser les pilons de poulet à quelques endroits, puis les mettre dans un grand sac à fermeture hermétique. Y ajouter le reste des ingrédients de la marinade. Fermer le sac en retirant le maximum d'air. Secouer le sac pour bien imbiber les pilons de la marinade, et réfrigérer pour au moins 24 heures.
2. Préchauffer le barbecue à feu moyen.
3. Retirer les pilons de la marinade et verser la marinade dans une petite casserole. Faire bouillir quelques minutes. Réserver.
4. Baisser le feu du barbecue à moyen doux et disposer les pilons sur la grille. Couvrir partiellement et cuire 25-30 min les pilons ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rosée. Les tourner régulièrement durant la cuisson et les badigeonner quelque fois de la marinade réchauffée. (*J'ai utilisé le barbecue d'intérieur pour faire colorer de tous les côtés durant une douzaine de minutes environ en tournant régulièrement et en badigeonnant plusieurs fois de la marinade (on pourrait aussi utiliser une poêle cannelée). J'ai terminé la cuisson à 350°F (177°C) durant une bonne trentaine de minutes. Si nécessaire, ajouter du temps de cuisson jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os.*)
5. Dans un bol, fouetter tous les ingrédients du nappage au sirop d'érable. Faire réchauffer le tout.
6. Retirer les pilons du gril, puis les déposer sur une grande assiette de service. Les

badigeonner généreusement de nappage au sirop d'érable. Servir immédiatement.
Accompagner de riz et salade verte (*j'ai servi avec pommes de terre grelot et salade*).

Source : déclinaison d'une recette du *Guide Cuisine*, vol 10- no.3

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 30 octobre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/10/pilons-de-poulet-la-biere-aux-graines.html>