

PILONS DE POULET À LA PORTUGAISE SELON CÉLINE

Ingrédients : pour 4 portions

- 10 pilons de poulet
- 7 c. à soupe (100 ml) de sauce chili
- ½ c à soupe (7,5 ml) de pâte de piment (*sambal oelek pour moi*)
- 2 c. à soupe (30 ml) paprika
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde sèche
- Le jus d'une lime (ou 1 c. à soupe / 15 ml de jus de citron)
- Environ 1/3 tasse (75 ml) d'huile végétale (*huile d'olive*)
- Sel et poivre, au goût
- 6 grosses pommes de terre coupées en quartiers (facultatif) (*j'ai mis en quartiers trois pommes de terre moyennes, une grosse patate douce et 1 oignon*)

Préparation :

- Dans un grand bol, déposer le poulet.
- Dans un petit bol, déposer les ingrédients suivant qui constitueront la marinade: sauce chili, pâte de piment, paprika, moutarde sèche, jus de lime (*citron*) et poivre. Bien mélanger.
- Verser le ¾ de la marinade sur le poulet, saler et à l'aide des mains (propres) mélanger jusqu'à ce que chaque pilon soit complètement enduit de marinade.
- Déposer dans une grande lèchefrite.
- Verser le reste de la marinade sur les pommes de terre (+ *patate douce et oignon*), mélanger et verser sur le poulet.
- Cuire au four préchauffé à 450 °F (230 °C) pendant environ 45 minutes. (*40 minutes pour moi*)

Source : déclinaison d'une recette de Céline, la maman de Bob le Chef, sur « L'anarchie culinaire selon Bob »

<http://boblechef.com/recettes/poulet-a-la-portugaise-selon-celine>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 25 février 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/02/pilons-de-poulet-la-portugaise-selon.html>