

Pilons de poulet taco lime et ail (Le palais gourmand)

8 pilons de poulet (**moi sans peau**)

3 c. à soupe de jus de lime frais

1 c. à soupe d'ail haché

1 sachet d'assaisonnements pour tacos

2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

Placer le poulet, le jus de lime, l'ail, l'assaisonnement à tacos et l'huile d'olive dans un grand sac à congélation et bien mélanger le tout. Laisser mariné de 12 à 24 heures. Préchauffer le four à 350°F(180°). Cuire au four de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement de l'os.