

PILONS DE POULET SUCRÉES ET ÉPICÉES



3 livres de pilon de poulet (environ 16-18)
1/2 tasse de miel
1/2 tasse de sauce soja
1/4 tasse de cassonade
2 c. à soupe de sauce piquante Frank's Redhot ou de sauce Tabasco (Redhot)
2 c. à soupe de sauce chili
1 c. à soupe de gingembre moulu
2 gousses d'ail hachées
1/4 tasse de vinaigre de cidre de pomme

-Mélanger tous les ingrédients ensemble et verser sur le poulet. Couvrir et réfrigérer environ 24 heures.

-Préchauffer le four à 375°F.

-Disposer les pilons de poulet en une seule couche sur une plaque à pâtisserie et cuire au moins 45 à 50 minutes.

-Badigeonner les pilons plusieurs fois durant la cuisson et tourner les une fois à mi-cuisson.

-Servir avec l'accompagnement de votre choix 😊

-Bon appétit!

Publié par [Le coin recette de Jos](#)