

Pilons de poulet à la Suzan (Le palais gourmand)

1/3 tasse sirop d'érable

1/3 tasse ketchup

2 c. à table sauce chili

2 c. à table miel

2 c. à table sauce bbq, style Kraft

2 c. à table sauce soya

2 gousses d'ail broyées

10 pilons poulet, peau enlevées si désirée

Préchauffer le four à 375°. Mettre les pilons dans un plat et réserver. Mélanger tous les ingrédients ensemble, verser sur le poulet et bien enrober. Cuire environ 60-70 minutes, tout en badigeonnant durant la cuisson. ***J'ai fais mariner mes pilons durant 1 journée***