

Pilons de poulet barbecue

- La recettes des pilons de poulet BBQ délicieux et tellement facile à faire



Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 5 ou 6 pilons de poulet
- Sel d'ail
- Sel
- Poivre
- Paprika
- Épices BBQ
- Huile d'olive

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375°F (190 °C).
2. Étendez de l'huile d'olive dans le fond d'un plat pyrex de 9×13 afin de s'assurer que les pilons ne collent pas.
3. Saupoudrer généreusement de sel d'ail et de poivre.
4. Saupoudrer légèrement de sel, de paprika et d'épices BBQ.
5. Faites cuire pendant 30 minutes d'un côté.
6. Tourner les pilons de poulet.
7. Faire cuire pendant un autre 30 minutes de l'autre côté.
8. Servir avec des légumes, patates et peut-être une petite **salade de chou**.

Aujourd'hui, je vous présente une recette toute simple, mais absolument délicieuse de pilons de poulet :) J'adore!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

