

# Pilon de poulet à l'ail et au gingembre

- Ces pilons de poulet à l'ail et au gingembre sont absolument délicieux (et facile à faire!)



## Ingrédients :

- 1 lb et demi (0.68 kg) de pilons de poulet
- 1 morceau de gingembre de 2 pouces, pelé et coupé
- 5 gousses d'ail coupé finement
- 1 cuillère à soupe et demie de sauce soja
- 1/2 cuillère à soupe de sauce aux huîtres
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à thé d'huile de sésame
- 3 pincées de poivre blanc
- Une pincée de sel

## Préparation :

1. Bien rincer et égoutter les pilons de poulet avec des essuie-tout. Frotter le poulet avec l'ail et le gingembre. Déposer dans un bol.
2. Ajoutez le restant des ingrédients et laissez mijoter pendant au moins 30 minutes ou 2 heures au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
4. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
5. Étendre les pilons de poulet sur la plaque.
6. Faites cuire pendant 30 à 40 minutes en retournant à la mi-cuisson.
7. Servir chaud avec les **meilleures patates pilées!**



*Une façon absolument délicieuse de préparer les meilleurs pilons de poulet à la maison...*

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