



Pilons de poulet BBQ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 35 minutes

6 lbs de Pilons de poulet

1 c. à soupe de paprika

1 c. à thé de cumin

1 c. à thé de sel à l'ail

1 1/2 tasse de sauce barbecue divisée

1 1/2 tasse d'eau

Dans un petit bol, mélanger le paprika, le cumin et le sel d'ail.

Saupoudrer sur les pilons et frotter partout.

Verser l'eau dans la cuve, placer les pilons sur le support dans l'instant pot.

Cuire 15 minutes à MANUAL/ PRESSURE COOK.

Dépressuriser rapidement en tournant la valve a « venting ».

Placer les pilons sur une plaque à biscuits recouverte de papier d'aluminium.

Badigeonner les pilons de la moitié de la sauce barbecue.

Griller de 1 à 5 minutes au four à BROIL.

Retourner les pilons, badigeonner les pilons avec le reste de la sauce et remettre à BROIL 1 à 5 minutes.

Traduit de et photo de : www.eatingonadime.com/easy