

Pilons de poulet grillés à l'Assemblage Barbecue épicé

Pilons de poulet grillés : une promesse simple et savoureuse pour un repas convivial. Enrobés d'un filet d'huile et de l'Assemblage Barbecue épicé, les pilons développent une peau croustillante, une couleur dorée et des sucs parfumés où se mêlent douceur de poivron, chaleur contrôlée du piment, et la fraîcheur citronnée de la myrte. La texture devient à la fois croquante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur. Cette recette invite à cuisiner pour quatre autour d'un barbecue en été ou d'un four chaud quand on reçoit des amis. Facile et rapide, elle réveille les arômes du poulet sans les masquer et donne envie de passer directement à la grille.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 8 pilons de poulet (environ 1,2 kg)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'Assemblage Barbecue épicé
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 citron (pour servir)
- Quelques brins de persil plat ou coriandre pour garnir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Barbecue
épicé



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C si tu utilises le four, ou prépare une zone à chaleur moyenne sur le barbecue.

Sèche les pilons avec du papier absorbant pour favoriser une peau croustillante.

Dans un grand bol, mélange l'huile d'olive, l'Assemblage Barbecue épicé, la fleur de sel et le poivre. Goûte et ajuste légèrement le sel si besoin.

Ajoute les pilons dans le bol et frotte-les bien pour que le mélange enrobe toute la surface. Laisse reposer 30 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 2 heures au frais pour plus de profondeur).

Pour le barbecue: dépose les pilons sur une grille à chaleur indirecte, couvre et laisse cuire 25-30 minutes en tournant toutes les 8-10 minutes. Terminez par 2-3 minutes à feu vif pour une belle coloration.

Pour le four: dispose les pilons sur une plaque recouverte de papier cuisson ou une grille et enfourne 30-35 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Vérifie la cuisson: le jus doit être clair et la peau bien dorée.

Laisse reposer 5 minutes avant de servir pour que les sucs se répartissent.

Serre chaud, arrosé d'un filet de citron et parsemé de persil ou coriandre.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une peau encore plus croustillante, sèche bien les pilons avant d'appliquer l'huile et le mélange; retourne-les souvent pendant la cuisson pour une coloration uniforme.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit