LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Pilons de poulet au Rub hot et sour

Le Rub hot et sour transforme des pilons de poulet simples en pièce maîtresse du barbecue : une peau bien dorée, une croûte aromatique et une pointe acidulée qui relève les sucs. Frotte les pilons d’un filet d’huile et d’un généreux nuage de Rub hot et sour, laisse reposer une courte demi-heure, puis passe-les sur les braises pour obtenir des marques grillées et une chair juteuse. Les notes de piment apportent de l’élan, l’hibiscus une fraicheur acidulée, l’ail et le poivre renforcent la gourmandise, tandis que l’origan et le basilic arrondissent le goût. Idéale pour un dîner en plein air entre amis ou une tablée familiale, cette recette est simple, rapide et pleine de caractère — tu vas vouloir la refaire.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**25 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 kg de pilons de poulet (8 à 10 pilons)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillères à soupe d'Assemblage à Barbecue Rub hot et sour
- 1 citron (jus et quartiers pour servir)
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre pour la cuisson (tournesol ou pépin de raisin)
- Poivre noir fraîchement moulu (facultatif)
- Quelques brins de persil plat ou coriandre pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage à Barbecue Rub hot et sour

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors les pilons du réfrigérateur 20 minutes avant de commencer pour qu'ils reprennent température ambiante.

Dans un grand bol, verse l'huile d'olive puis ajoute l'Assemblage à Barbecue Rub hot et sour. Mélange pour obtenir une pâte sèche légèrement liée.

Ajoute les pilons dans le bol et masse chaque pièce pendant 1 à 2 minutes pour bien enrober la peau et la chair. Si tu préfères une assise plus douce, limite-toi à 1 cuillère à soupe au départ.

Couvre et laisse reposer 30 minutes à température ambiante. Pour une saveur plus pénétrante, tu peux laisser au réfrigérateur jusqu'à 2 heures (prévois alors 20 minutes de remontée en température avant cuisson).

Préchauffe le barbecue à feu moyen (braises modérées ou un feu moyen sur propane). Si tu utilises le four, préchauffe à 200 °C et place une grille sur une plaque.

Badigeonne légèrement la grille ou la poêle d'huile neutre. Pose les pilons et saisis 10 à 12 minutes en les tournant régulièrement pour obtenir une belle coloration et une peau croustillante. À couvert indirect sur le barbecue, finis 8 à 10 minutes selon la taille jusqu'à cuisson complète.

Vérifie la cuisson: la chair doit être bien cuite et les jus clairs. Retire du feu, presse un filet de jus de citron et laisse reposer 5 minutes sous une feuille de papier alu.

Avant de servir, saupoudre une légère pincée supplémentaire de Rub hot et sour si tu veux renforcer l'acidité florale, puis parsème de persil ou coriandre et ajoute des quartiers de citron.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une peau ultra-croustillante, sèche la peau des pilons avec du papier absorbant avant d'appliquer l'huile et le rub. Si tu veux une croûte plus caramélisée, ajoute une cuillère de miel ou sirop d'érable au moment de saisir les pilons (à badigeonner en fin de cuisson pour éviter la carbonisation). Utilise une cuisson indirecte si les pilons prennent trop vite de couleur: baisse la flamme et finis la cuisson au four si nécessaire.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit