



Pilons de poulet à l'érable et à la lime

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10-12 PILONS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 10-12 pilons de poulet
- 1 c. table d'huile de sésame
- 2 c. table d'huile d'olive
- 1/3 tasse de sauce soya
- Jus d'une demi-lime
- ½ tasse de sirop d'érable
- 2 c. table de sauce Worcestershire
- 5 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. table de gingembre, haché finement
- 1 c. thé de sel
- ½ c. table de flocons de piments
- Poivre au goût
- Coriandre au goût

Préparation

1. Éponger avec un essuie-tout ou un linge propre les pilons de poulet.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf les pilons.
3. Dans un sac Ziploc, mettre les pilons de poulet et la marinade et laisser mariner toute la nuit.
4. Préchauffer le four à 375 F. Déposer les pilons avec la marinade dans un plat allant au four (personnellement, je préfère un plat en pyrex).
5. Cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les pilons soient bien cuits et bien dorés. Récupérer

- la sauce dans le fond du plat et verser sur les pilons au moment de servir.
6. Garnir de coriandre si désiré.