

Le truc de Solange

PILONS DE POULET LAQUÉS À L'ÉRABLE

Ingrédients

12 pilons de poulet avec la peau
½ de tasse de sirop d'érable
½ de tasse de sauce chili
¼ de tasse de vinaigre de vin blanc
6 gousses d'ail, pelées et légèrement écrasées
Sel et poivre

Préparation

1. Dans un plat en verre ou dans un sac à fermeture hermétique, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Bien enrober les pilons de marinade. Couvrir le plat ou refermer le sac et réfrigérer de 2 à 8 heures.
2. Préchauffer le four à 400F.
3. Égoutter les pilons et réserver la marinade pour les badigeonner pendant la cuisson. Cuire les pilons environ 45 minutes jusqu'à ce que la chair se détache facilement de l'os. Badigeonner les pilons de marinade à quelques reprises pendant la cuisson.

Source : Ricardo