

# Jambonnette de poulet en robe de bacon, sauce BBQ maison |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une façon originale de préparer ses pilons de poulet autour d'un BBQ.

## L'astuce du chef

Il est possible de réaliser cette recette avec une cuisson au four.

Dans les deux styles de cuisson, vous pouvez protéger l'os du pilon avec une feuille d'aluminium pour éviter qu'il ne brûle de trop lors de la cuisson.

## Ingrédients

### Pilon de poulet

- 12 Unité(s) Pilon de poulet
- 12 Tranche(s) Bacon
- 12 Pincée(s) Piment d'espelette
- Sel et poivre

### Épices Ateliers et Saveurs

- 40 Gr Sel
- 40 Gr Poudre d'oignon
- 40 Gr Paprika

### Sauce BBQ

- 300 Gr Tomate
- 75 Gr Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 20 Ml Vinaigre de xérès
- 25 Gr Cassonade
- 25 Ml Ketchup
- 5 Gr Mélange épices Ateliers et Saveurs
- 2 Goutte(s) Fumée liquide
- 1 Cuil. à thé Sauce worcestershire
- Sel et poivre

### Garniture

- 2 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

- 40 Gr Poudre d'ail
- 80 Gr Sucre
- 80 Gr Cassonade
- 20 Gr Origan
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

### Mise en place

Hachez l'ail.

Ciselez finement l'échalote.

Taillez les tomates en dés.

Ciselez la ciboulette.

### Pilon de poulet

Entaillez en forme d'arc de cercle la chair sous la jointure du pilon. Faites descendre la chair vers le bas, de manière à former une boule de chair à la base du pilon, l'os sera bien propre.

Assaisonnez la chaire des pilons, piment d'Espelette, sel.

Enveloppez toute la chaire d'une lamelle de bacon comme un paquet-cadeau. piquez avec un cure-dent de manière à bien maintenir le bacon.

### **Cuisson au BBQ**

Placez les pilons sur la grille de votre BBQ, attention à la puissance du feu. Une fois une belle coloration obtenue, placez-les sur la grille supérieure, pour finaliser une cuisson indirecte (façon four)

### **Cuisson au four**

Placez les pilons sur une plaque de four avec papier cuisson, enfournez dans un four chaud, 420°F (210°C), durant environ 25 à 30 min, suivant la puissance de votre four.

### Sauce BBQ

Dans une casserole, faites cuire les tomates avec un peu d'huile et le mélange d'épices, l'échalote et l'ail.

Ajoutez tous les ingrédients restant et cuire pour environ 30 minutes. Transférez dans la cuve de votre blender, rendre lisse, et assaisonner au goût.

### Épices Ateliers et Saveurs

Les mélanger ensemble, les réserver dans un endroit sec et tempéré.

### Finition

Il ne vous reste plus qu'à tremper les pilons dans la sauce BBQ et mordre à pleines dents.

Garnissez le tout avec un peu de ciboulette.

**Bon appétit!**