

Jambonnette de poulet aux 3 poivres et zestes de citron |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Pilons de poulet parfumés d'un mélange de 3 poivres et de zestes de citron. Servis sur l'os dans l'esprit d'un petit jambon.

L'astuce du chef

Si vous n'appréciez pas le goût des 3 poivres, vous pouvez le remplacer par du cumin ou bien du paprika.

Ingrédients

Marinade sèche

- 1 Cuil. à soupe Sel
- 1 Cuil. à thé Cassonade
- 0.50 Cuil. à thé 3 poivres
- 1 Unité(s) Citron
- 12 Unité(s) Pilons de poulet

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **400 F°**

Mise en place

Enlevez la peau de poulet sur la partie la plus mince des pilons et frottez avec un linge pour nettoyer l'os. Pilez au mortier le mélange de 3 poivres. Zestez le citron.

Jambonnette

Réunissez dans un bol les ingrédients de la marinade sèche : 3 poivres, sel, cassonade et zestes de citron. Mélangez bien les pilons avec le mélange d'épices et laissez reposer 30 minutes.

Faites cuire les pilons 35 minutes à cuisson indirecte sur la grille supérieure. Laissez la viande reposer 3-4 minutes avant de la déguster.

Bon appétit!