

Pilons de poulet au paprika fumé et zestes d'agrumes, sauce ranch au babeurre

Recette pour 12 Tapas

Description

Pilons de poulet marinés aux zestes de citron et paprika fumé, accompagnés d'une trempette savoureuse au babeurre et aux herbes.

L'astuce du chef

Pour un maximum de saveurs, le poulet peut être mariné la veille.

Ingrédients

Pilons

- 12 Unité(s) Pilons de poulet
- 12 Gr Sel
- 5 Gr Cassonade
- 5 Gr Paprika fumé
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Sauce ranch

- 150 Ml Babeurre
- 150 Ml Crème sûre
- 1 Gousse(s) Ail
- 10 Branche(s) Persil
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Zestez le citron. Hachez l'ail, le persil et la ciboulette.

Pilons

Dans un bol, réunissez le poulet, les zestes de citron, le sel, la cassonade et le paprika fumé. Avec des gants, mélangez le poulet pendant 5 minutes. Laissez reposer 10 minutes et mettez les pilons sur une plaque à pâtisserie. Cuire le poulet 35 minutes au four.

Sauce ranch

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients de la sauce et mélangez bien. Assaisonnez le tout de sel et poivre.

Bon appétit!