

# Pilons de poulet aux mélanges d'épices Cajun, pommes de terre Ratte pilées, beurre à la moutarde à l'ancienne et jus de citron

Recette pour 12 tapas

## Description

Dans l'esprit d'une soirée festive, assurez-vous de bons pilons de poulet à partager entre amis!

## 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
- 2 Cuil. à soupe Épices cajun
- 1 Unité(s) Jus de citron
  
- Sel et poivre

### Beurre à la moutarde à l'Ancienne

- 525 Gr Beurre demi-sel
- 115 Gr Moutarde à l'ancienne maille
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
  
- Sel et poivre

### Pommes de terre Rattes pilées

- 3 Lb Pommes de terre ratte
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 100 Gr Beurre
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

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

Pressez le citron, puis conservez le jus.

### Pilons de poulet

Dans un bol, réunissez le poulet, les zestes de citron, le sel et les épices. 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.

### Beurre à la moutarde

Sortez votre beurre la veille de manière à ce qu'il soit de consistance pommade. Mettez-le dans un bol avec une spatule, ajoutez-y tous les autres ingrédients. Mélangez bien le beurre avant de vous en servir.

### Purée de pommes de terre

Plongez les cubes de pomme de terre dans une casserole d'eau froide salée (1% de sel au volume d'eau). Portez le tout à ébullition, une fois que vous serez capable de transpercer la pomme de terre facilement avec la pointe d'un couteau, égouttez-les. Dans un bol, ajoutez les assaisonnements (ail, sel, poivre), bien écraser à la fourchette l'ensemble des pommes de terre. Ajoutez le beurre, bien mélanger, assurez-vous du bon assaisonnement.

### Montage et finition

Dans une vaisselle à tapas, déposez un tapis de pommes de terre pilées, déposez dessus un pilon de poulet, déposez une belle noisette de beurre à la moutarde et finalisez avec la ciboulette finement ciselée.

**Bon appétit!**