

# Pilons de poulet Piri-Piri |

Recette pour 12 tapas

## Description

Nous voilà devant une spécialité Portugaise, je vous laisse découvrir et vous souhaite un bon voyage.

## L'astuce du chef

Une bonne cuisson du poulet avec os, se résume avec une température de 72 à 74°C à l'interne.

Prévoyez un pilon par personne en général, si vous considérez qu'ils sont trop petits, augmenter à deux par personne.

## Ingrédients

### Pilons de poulet

- 12 Unité(s) Pilons de poulet
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 6 Branche(s) Coriandre
- Sel et poivre

### Sauce Piri-Piri

- 1 Unité(s) Jus de lime
- 50 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Cuil. à thé Poivre de cayenne
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- Sel et poivre

## Préparation

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

### Pilons de poulet

Hachez l'ail et la coriandre, versez sur le poulet et frottez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Placez les pilons bien frottés sur une plaque à cuisson, placez le tout dans le four durant 45 minutes.

### Sauce Piri-Piri

Mélangez tous les ingrédients ensemble, idéalement 12 heures avant, pour assurer une belle transmission des saveurs.

### Dressage

Présentez les pilons dans un ramequin adéquat, nappez de sa sauce Piri-Piri, finalisez avec des jeunes pousses.

**Bon appétit!**