

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!