

# Pilons de volaille rôtis, sauce mole poblano

Recette pour 4 personnes

## Description

Pilons de poulet simplement rôtis au four nappés d'une sauce aux piments ancho, épices et chocolat noir.

## L'astuce du chef

Vous pouvez essayer cette sauce avec des crevettes ou bien du filet de porc.

## Ingrédients

### Mole poblano

- 4 Unité(s) Piment ancho séché
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 20 Gr Amandes effilées
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 30 Gr Raisins secs
- 1 Cuil. à thé Coriandre
- 1 Cuil. à thé Clou de girofle moulu
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 30 Ml Shortening
- 30 Gr Chocolat noir
- 400 Ml Bouillon de poulet
  
- Sel et poivre

### Poulet

- 8 Unité(s) Pilons de poulet
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

### Mole poblano

Réhydratez et enlevez les graines des piments.

Mettez tous les ingrédients au blender, sauf le bouillon, le saindoux et le chocolat.

Une fois lisse, frire la sauce dans le saindoux pendant 2 minutes et ajoutez le bouillon ensuite.

Portez à ébullition et finissez avec le chocolat.

### Poulet

Assaisonnez et colorez (saisissez) le poulet dans une poêle, mettez-le sur une plaque à four, et enfournez pendant 20 minutes à 400°F.

Vérifiez que la température interne des pilons atteigne 72°C.

Nappez de sauce mole à la sortie du four et servez.

**Bon appétit!**