



Les plats principaux

Pilons de poulet épicés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

33 centilitres de bière brune (ex. Leffe brune)
1 cuillère à soupe romarin (haché)
2 cuillères à soupe thym (haché)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
noix de muscade (À goût)
poivre de cayenne (À goût)
2 cuillères à café de sel
16 pilons de poulet
huile d'olive

Méthode de préparation

Mélangez le romarin avec le thym, le paprika, le sel, la noix de muscade et le poivre de Cayenne. Badigeonnez bien les pilons avec de l'huile d'olive. Roulez ensuite la viande dans le mélange d'épices.

Grillez les pilons sur le barbecue de manière indirecte (voir le procédé ci-dessous).

Griller Indirect à la bière.

1. Versez la bière dans un ravier en aluminium ou un petit poêlon.
2. Mettez le ravier directement sur le charbon de bois.
3. Mettez la grille avec les pilons sur le plus haut niveau, au-dessus du ravier de bière. Cuisez 45 minutes.
4. Retournez régulièrement les pilons.

Délicieux avec une salade de riz-tomates:

Mélangez 200 g de tomates cerise en quartiers avec 1 oignon rouge en anneaux, 1 poignée de pignons de pin et 10 feuilles de basilic puis assaisonnez avec 2 cs de vinaigre de vin blanc, 1 cc de sucre, poivre et sel. Versez 250 g de riz cuit dans les tomates et servez cette délicieuse salade avec les pilons de poulet.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

