

Lollipop de poulet à la Buffalo et au fromage bleu

Ingrédients :

- 8 Pignons de poulet Exceldor
- 60 ml de mélange d'épices à poulet BBQ (Poudre d'ail, oignon, chili, sel et poivre)
- Quelques branches de céleri

Sauce Buffalo

- 60 ml de beurre
- 60 ml de sauce piquante

Sauce au fromage bleu

- 100 ml de fromage bleu émietté
- 60 ml de crème sure
- 60 ml de mayonnaise
- Jus d'un citron
- Sel et poivre

Préparation :

- 1-trancher les pignons de façon à retirer la peau et les tendons.
- 2-Assaisonner le poulet du mélange d'épices
- 3-Cuire ou fumer à la chaleur indirecte jusqu'à une température interne de 185F-200F.
- 4-Mélanger la sauce Buffalo en ajoutant la sauce piquante au beurre fondu. Badigeonner sur les lollipops et remettre en cuisson 5 min.
- 5-Assembler les ingrédients de la sauce au fromage bleu.
- 6-Servir les lollipops avec la sauce au fromage bleu et les branches de céleri.