

Pilon de poulet Exceldor

Ingrédients :

- Pilon de poulet (12)
- Jus d'orange (1 tasse)
- Bière blonde (1 tasse)
- Huile (1 tasse)
- Mélange poivré forestier (1 c. à thé)
- Épice tout usage (1/2 tasse)
- Oranges (1)
- Jalapenos (3)
- Coriandre (1 bouquet)
- Sel (4 pincées) + (au goût)
- Cassonade (1/2 tasse)
- Crème sure (1 ½ tasse)

Préparation :

1. Faire une saumure liquide, prendre donc le jus d'orange, la bière blonde, 1 jalapeno coupé en rondelle, la cassonade et 4 pincées de sel. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que le sucre et le sel soient bien dissous. Lorsque le mélange est prêt, mettre les 12 pilons de poulet.
2. Laisser mariner pendant 3h. Puis retirer du liquide et essuyer le tout.
3. Faire un mélange d'épices tout usage, mélange poivré forestier, l'huile et bien mélanger le tout. Ensuite, dans un bol ajouter les pilons de poulet et le mélange d'épices.
4. BBQ time !
5. Préchauffez le BBQ à 400 F avec le brûleur et crée une zone de cuisson indirecte.

6. Réduire l'intensité des brûleurs environ de moitié, puis déposer les pilons de poulet sur la grille du haut du BBQ pour qu'ils cuisent. Les laisser cuire lentement jusqu'à ce que leur température interne indique 170 °F et ajouter à l'aide d'un pinceau du mélange d'épices pour les arroser. Cuire les deux jalapenos restant pour qu'ils prennent une belle coloration (mettre de côté lorsqu'ils sont prêts).
7. Déplacer les pilons sur la grille du bas (en zone de cuisson indirecte) et les faire griller de 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la peau (ou l'extérieur du pilon) ait une apparence caramélisée et croustillante.

Sauce pour pilon de poulet summer vibe:

1. Prendre l'orange zestée là et ensuite couper là en deux pour presser le jus d'orange.
2. Mélanger la crème sure avec le jus d'orange ainsi que son zeste.
3. Couper finement la coriandre et les jalapenos (en petit cube fin) que nous avons mis de côté un peu plus tôt.
4. Mélanger le tout et ajouter sel/poivre au goût.