

Pilons de poulet marinés

Marinade au Whisky

3 c. à soupe de miel

3 c. à soupe de Whisky

3 c. à soupe de pâte de tomates ail et fines herbes (personnellement j'utilise du caviar de tomates à l'ail de la marque SACLA, vous trouverez différentes sortes de pâte de tomates dans le commerce qui feront l'affaire)

1 c. à soupe de jus de citron

3 c. à soupe d'huile

1 c. à soupe de persillade lyophilisée

3 caïeux d'ail hachés

1/2 c. à café de sel

Une pincée de piment de Cayenne

On mélange le tout et on y marine les ailes de 8 à 24 heures. (N'hésitez pas à remuer 1 ou 2 fois vos pilons qui marinent durant leur pause frigo).

Préchauffer le four à 190°

Retirer les ailes de la marinade et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire environ 25 minutes. (À vérifier pendant la cuisson)

- Peut aussi se faire au barbecue