

Recette



Pilons de poulet BBQ

INGRÉDIENTS :

6 à 10 pilons de poulet nature

1 sac de croustilles au BBQ bien écrasées

Environ 1/2 tasse d'huile

La quantité des ingrédients varie selon la quantité de pilons à faire cuire

PRÉPARATION :

- Tremper les pilons de poulet dans l'huile et les enrouler dans les croustilles au BBQ écrasées.
- Cuire les pilons de poulet au four à 350°F pendant 1 heure.

