

Pilons de poulet marinés, mixe d'épices mesquite, fromage gorgonzola

Recette pour 12 tapas

Description

Pilons de poulet marinés au mélange d'épices mesquite puis rôtis au four. Pour accompagner, une sauce crémeuse au fromage gorgonzola.

L'astuce du chef

Le mélange d'épices mesquite pourrait très bien être remplacé par des épices à la Cajun.

Ingrédients

Pilons

- 12 Unité(s) Pilons de poulet
- 2 Cuil. à soupe Épices mesquite
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Cuil. à thé Sel
- Sel et poivre

Sauce

- 125 Ml Lait
- 100 Gr Fromage gorgonzola
- 1 Unité(s) Citron
- 10 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Zestez et pressez le citron. Taillez finement la ciboulette. Taillez le Gorgonzola en petits cubes.

Pilons

Mélangez les pilons avec les épices, puis laissez mariner 30 minutes. Disposez les pilons sur une tôle à pâtisserie et cuisez-les 45 minutes au four. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson avant de déguster.

Sauce

Faites bouillir le lait puis, en dehors de la source de chaleur, mélangez-y le fromage à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ajoutez un peu de zeste et de jus de citron. Terminez avec la ciboulette et assaisonnez de sel et poivre.

Bon appétit!