

Pilons de poulet – Sauce BBQ classique

Ingrédients

Pilons :

- Environ 12 pilons de poulet
- Votre **mélange d'épices (rub)** préféré
- Huile (q.s.)

Sauce BBQ :

- 250 ml (1 tasse) de ketchup
- 60 ml (1/4 tasse) de cidre de pomme
- 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 10 ml de sauce Worcestershire
- 10 ml de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1/4 d'oignon
- Sauce piquante (q.s. au goût)
- Sel et poivre (q.s.)

Préparation

1. **Préchauffer le BBQ** entre 350 et 400 °C (cuisson indirecte).
2. **Assaisonner les pilons** avec le rub et un filet d'huile. Cuire à chaleur indirecte jusqu'à une **température interne de 74 °C** (environ 30 à 40 min selon leur grosseur).

3. Pendant ce temps, préparer la **sauce BBQ** :

- Faire **suer l'oignon et l'ail** dans un peu d'huile à feu doux, sans coloration.
- Ajouter le **sirop d'érable** et **réduire de moitié**.
- Incorporer le **ketchup, cidre, sauce Worcestershire, jus de citron, sauce piquante**, sel et poivre.
- Laisser mijoter à feu doux **2 à 3 minutes**.
- **Mixer la sauce** au pied-mélangeur jusqu'à consistance lisse.

4. Une fois les pilons cuits, **les tremper un par un dans la sauce chaude**, puis les remettre **sur le BBQ en cuisson indirecte** quelques minutes pour faire **caraméliser la sauce**.

Truc du chef :

Ajouter un peu de **fumée de bois** (pommiers ou érable) pour rehausser les arômes ou une touche de **paprika fumé** dans le rub pour un goût encore plus BBQ.