

Cuisse de poulet BBQ

- La meilleure recette de cuisse de poulet BBQ au four... (Facile à faire)



Ingrédients :

- Quatre cuisses de poulet
- **Épices (rub) BBQ pour le poulet** ou les épices BBQ du commerce
- Une plaque à cuisson

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
2. Bien frotter les cuisses de poulet avec les épices BBQ et appliquer généreusement.
3. Déposer les cuisses de poulet sur la plaque à cuisson.
4. Faire cuire pendant 1h30 ou jusqu'à ce que ça soit bien doré.
5. Servir avec des **frites maison**, de la **sauce brune** et de la **salade de chou crémeuse** ou **traditionnelle**.

“ *Cette recette pour faire des cuisses de poulet BBQ est tellement simple que ce sera la seule dont vous aurez jamais besoin.* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)