

# Pilons de poulet BBQ

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

**Temps total : 35 minutes**

**Portions:**

**Pilons de poulet 6 lbs**

**1 cuillère à soupe de paprika**

**1 cuillère à café de cumin**

**1 cuillère à café de sel à l'ail**

**1 1/2 tasse de sauce barbecue divisée**

**1 1/2 tasse d'eau**

**Café = thé**

## Instructions

**Dans un petit bol, cumin et le sel d'ail.**

**Saupoudrer sur les**

**Placer les pilons sur**

**et verser l'eau dans**

**M A N U A L /**

**Dépressuriser**

**Lorsque la**

**le poulet sur une**

**de papier**

**Badigeonner les**

**sauce barbecue. Griller de 1 à 5**

**Retourner les pilons, badigeonner les pilons avec le reste de la sauce**

**et remettre à BROIL 1 à 5 m.**



**mélanger le paprika, le**

**pilons et frotter partout.**

**le support de l'instant pot**

**la cuve. Cuire 15 m à**

**PRESSURE COOK 15 m.**

**rapidement.**

**cuisson est terminée, placer**

**plaque à biscuits recouverte**

**d'aluminium.**

**pilons de la moitié de la**

**minutes au four à BROIL.**

**Traduit de et photo de : [www.eatingonadime.com/easy](http://www.eatingonadime.com/easy)**