

Chicken Lollipops 2 ways



INGRÉDIENTS

- 12 pilons de poulet
- 1 cup de sauce BBQ de votre choix
- 1/2 cup de rub classique
- 1 cup de sauce piquante "Frank's Red Hot" ou "Louisiana Hot"
- 50 gr de beurre
- Quelques branches de céleri
- ½ cup de mayonnaise
- ½ cup de crème épaisse
- 100 gr de fromage bleu type Roquefort ou autre

INSTRUCTIONS

1. Préparez les sucettes de poulet en incisant la peau avec un couteau très tranchant ou une paire de ciseaux tout autour de l'articulation. Découpez tous les ligaments et retirez la peau de l'articulation. Poussez la chair et la peau vers le bas du pilon.
2. Dans un sac congélation, placez 6 pilons et versez ½ cup de sauce piquante. Fermez le sac et massez bien les pilons pour qu'ils soient enrobés. Placez le sac au frigo pour la nuit.
3. Saupoudrez les 6 autres pilons de sel à frotter et mettez-les au frigo aussi.
4. Allumez votre BBQ à 110°C (225°F), trappe fermée. et placez les pilons sur la grille. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire environ 1 heure. Pendant que le BBQ chauffe, faites fondre le beurre dans une petite casserole et ajoutez ½ cup de sauce piquante. Mélangez.
5. Avec un pinceau, caramélisez les pilons avec le rub de sauce BBQ, et les pilons « Buffalo » avec le mélange beurre/sauce piquante. Laissez-les caraméliser 10 minutes.
6. Pour la sauce au bleu, il vous suffit de mélanger la mayonnaise, la crème épaisse et le fromage. Les Buffalo wings sont habituellement servies avec des morceaux de céleri, donc vous pouvez aussi en prévoir pour les lollipops.

