



Pilons de poulet BBQ et bacon (airfryer)

[AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 pilons de poulet
- 1 c. table d'huile végétale
- 1/2 c. table de paprika fumé
- 1/2 c. thé de poudre d'oignon
- 1/2 c. thé de poudre d'ail
- 1/2 c. thé de poudre de chili
- 1/2 c. thé d'origan séché
- 1 c. table de cassonade
- Pincée de sel
- Pincée de poivre
- 12 tranches de bacon
- 1/3 à 1/2 tasse de sauce BBQ de votre choix

Préparation

1. Assécher les pilons de poulet avec un essuie-tout ou un linge propre.
2. Mélanger dans un petit bol, l'huile, les épices et la cassonade.
3. Enrober les pilons du mélange d'épices.
4. Enrouler les pilons de bacon (2 tranches par pilons).

5. Badigeonner les pilons de sauce BBQ.

Cuisson au Airfryer

1. Préchauffer le airfryer à 400 F (mode airfryer).
2. Déposer dans le panier du airfryer sur la grille en s'assurant de ne pas les superposer.
3. Cuire 10 minutes . Retourner les pilons. Badigeonner ces derniers et cuire 10 autres minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien grillé et que la température interne soit de 165 F.

Cuisson au four

1. Préchauffer le four à 425 F. Déposer une grille allant au four sur une plaque de cuisson.
2. Déposer les pilons sur la grille et cuire pendant 22-25 minutes sur la grille du centre en retournant les pilons à mi-cuisson ou jusqu'à ce que le tout soit bien grillé et que la température interne soit de 165 F.