

Recette pour 4 personnes

Pilons de poulet au saté et à la citronnelle

---

**Ingrédients :**

24 pilons de poulets

Oignons ou échalotes

2 Tiges de citronnelle

Citron vert

Poudre de saté

Sel, poivre

La veille, préparer les pilons. Séparer les ailes du pilon avec un couteau.

Détacher la chair de l'os du pilon pour en faire de petites cuisses. Idem pour la partie aile

Faire mariner le tout avec les ingrédients pendant une nuit entière. (Les tiges de citronnelle doivent être écrasées avec le manche d'un couteau avant de les détailler pour la marinade afin de libérer les saveurs)

Cuire dans un four à 200° pendant environ 20 mns.... A surveiller car cela dépend de la grosseur des pilons.

Parfait pour l'apéritif ou pour manger avec une salade.