**PILONS DE POULETS MARINES SAUCE BARBECUE**

 24 portions

* **Pilon(s) de poulet : 6 pièce(s)**
* **Yaourt(s) nature(s) : 1 pièce(s)**
* [**Gousse(s) d'ail**](https://www.atelierdeschefs.fr/fr/ingredients-cuisine/21-l-ail.php)**: 1 gousse(s)**
* **Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s)**
* [**Curcuma en poudre**](https://www.atelierdeschefs.fr/fr/ingredients-cuisine/364-le-cumin.php)**: 5 g**
* [**Poudre de piment rouge**](https://www.atelierdeschefs.fr/fr/ingredients-cuisine/774-le-piment.php)**: 1 c. à soupe**
* [**Tandoori massala**](https://www.atelierdeschefs.fr/fr/ingredients-cuisine/367-le-curry.php)**: 10 g**
* **Huile d'arachide : 3 cl**
* **Sel fin : 6 pincée(s)**

## [SUIVANT](#_ETAPE_1)

# ETAPE 1

## Éplucher et dégermer la gousse d'ail.

## Dans un mixeur, mélanger les épices, l'ail, la poudre de piment, le sel, le yaourt, le

## jus de citron et un peu d'huile d'arachide.

## Enduire ensuite les pilons de poulet de cette pâte de tandoori

## les laisser se parfumer pendant 30 min.

## [SUIVANT](#_ETAPE_2)

##

# ETAPE 2

## Préparer le barbecue pour obtenir des braises incandescentes.

## Poser les pilons sur la grille du barbecue

## les cuire pendant environ 15 min en les tournant régulièrement pour qu'ils grillent de manière homogène