

Pilons de perdrix grises façon spare ribs

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 25 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12 pilons de perdrix grises ■ 200 g de bière ambrée ■ 2 cuillères à soupe de ketchup
■ 1 cuillère à café de sauce soja ■ 1 pincée de cannelle ■ 1 pincée de noix muscade
■ 1 pincée de piment de la Jamaïque ■ QS de sel, poivre du moulin, huile

PRÉPARATION

Sauce

Porter la bière à ébullition avec le ketchup et la sauce soja, obtenir une sauce nappante.

Procédé

Assaisonner les pilons de perdrix avec les différentes épices, sel et poivre, les rôtir à l'huile dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes environ.
Dès la sortie du four, rouler les pilons dans la sauce et laisser mijoter pendant 10 minutes environ.

Dressage

Au moment, griller les pilons de perdrix grises au barbecue ou les snacker sur une plancha.
Les servir à l'apéritif ou en salade.

« Astuce du chef »

Cette recette peut-être réalisée à l'avance.

