

# Pilons de blanquette de dinde au four

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 1 h

## Ingédients pour 2 personnes :

- 4 pilons de blanquette de dinde
- Persil frais ciselé
- 1 cuil à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuil à café de thym
- 1/2 cuil à café d'épices spécial barbecue
- Sel / Poivre
- 1 cuil à café d'ail
- 5 cl d'huile d'olive

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Mettre les pilons dans un grand plat allant au four

Dans un bol, mélanger le sel, le poivre, les épices, l'ail et l'huile d'olive.

Arroser ce mélange sur les pilons de dinde

Enfourner pour 1 h à 180°C (Th.6) en arrosant les pilons de leur jus régulièrement afin que la viande ne sèche pas!

Servir avec une bonne poêlée de pommes de terre vapeur, j'avais refais une petite sauce comme celle de la viande afin de cuire mes pommes de terre

Vous reste plus qu'à passer à table

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**