

Pilons de poulet à la Thaï à l'actifry

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Marinade :** 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 8 pilons de poulet
- ◆ 1 cuil à café de gingembre
- ◆ 2 capsules de coeur de bouillon de volailles
 - ◆ 1 cuil à café de coriandre
 - ◆ 5 cuil à soupe d'eau chaude
 - ◆ 1 oignon
 - ◆ 1/2 cuil à café de citronnelle
 - ◆ 1 cuil Actifry d'huile

Préparation :

Diluez les 2 capsules de bouillon dans 5 cuil à soupe d'eau chaude.

Ajouter l'oignon dans le bouillon ainsi que le gingembre, la citronnelle, la coriandre bien mélanger et ajouter les pilons de poulet.

Faites mariner 30 min au minimum les pilons dans le mélange bouillon soit dans un saladier ou sac congélation comme je le fais.

Faites chauffer l'Actifry 2 min avec l'huile. *Recettes de Caline*

Ajoutez les pilons et faites cuire 25 min.

C'est prêt on passe à table

Bon appétit à toutes & tous !!