



Pilons de poulet au coca cola



6

Difficulté



5 min



-



50 min

Aujourd'hui, une recette toute simple avec très peu de préparation et surprenante quand à son résultat...



Ingrédients :

- 12 pilons de poulet
- 3 oignons
- 60cl coca cola
- 1 cuil à soupe d'huile

Préparation :

Peler et émincer les oignons, puis les faire revenir dans une cocotte, avec une cuillère à soupe d'huile, à feu moyen.

Ajouter les pilons et les faire dorer sur toutes les faces pendant une quinzaine de minutes, saler et poivrer.

Incorporer le coca cola (vous pouvez utiliser du light si vous le souhaitez) et laisser mijoter pendant environ 35 minutes. Arroser de temps en temps pour que les pilons caramélisent. En fin de cuisson la sauce doit être sirupeuse.

Servir les pilons en les nappant de sauce et déguster... bon appétit !