



Pilon coloré

Mélange de décors pour un défilé de poulet coloré !

Ingrédients de base :

- Pillons de poulet (le petit morceau situé sous la cuisse du poulet) dont la partie étroite est coupée, roulée et façonnée en une belle boule.

Produits auxiliaires Evlier :

- Poulet Exotique Evlier
- Toutes les décors: Deco Paris, Deco Thai, Deco Ceviche, Deco Faro of Deco Italia
- Ulpan

Préparation :

Assaisonnez les pilons de poulet avec **Poulet Exotique Evlier** et faites-les cuire au four pendant 20 minutes à 120°C.
Pour préparer la pâte à **Ulpan**, mélangez d'abord 100g pour 1 litre d'eau.
Passez ensuite la viande dans la pâte à **ulpan**.
Pandez-la avec la déco désirée et continuez à frire pendant 40 minutes à 70°C.

Laissez refroidir et les voilà prêts.