



# Pilons au sirop d'érable

6 portions

12 portions

24 portions

18	pilons	36	72
½ tasse	sirop d'érable	¾ tasse	1 ¼ tasse
¾ tasse	ketchup	1 ½ tasse	3 tasses
¼ tasse	sauce chili	½ tasse	1 tasse
1	oignon haché fin	2	5

- Enlever la peau sur chaque pilon de poulet.
- Couper l'oignon.
- Mélanger ensemble, le sirop d'érable, le ketchup, la sauce chili et les oignons coupés.
- Mettre les pilons dans un plat, couvrir du mélange de sirop.
- Mettre au four à 350 °, 45 minutes couvert et terminer la cuisson non-couvert pendant 15 minutes.

**Bon appétit!**