



# POULET À LA CANADIENNE

LES CUISINES COLLECTIVES À L'ÉMISSION  
DE MARINA ORSINI – 16 FÉVRIER 2016

## INGRÉDIENTS

- 12 pilons de poulet sans la peau
- 12 tranches de bacon

### Sauce BBQ :

- 1 ½ tasse (375 ml) de ketchup
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable ou de miel
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
- 4 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à soupe (30 ml) de thym moulu
- 12 clous de girofle entiers
- Sel et poivre, au goût

---

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375 F (190 °C).
2. Barder chaque pilon d'une tranche de bacon.
3. Disposer les pilons en une seule couche dans un plat allant au four. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger le ketchup, le sirop d'érable ou le miel, la sauce Worcestershire, l'ail, le thym et le clou de girofle.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Verser la sauce sur les pilons en prenant soin de bien couvrir chacun d'eux.
7. Enfourner et cuire de 50 à 60 minutes, ou plus, et badigeonner de sauce 3 ou 4 fois pendant la cuisson.