

# Pilons de poulet

Dépecés, non cuits, surgelés



## DIRECTIVES DE CUISSON

*Cuire à partir de l'état surgelé pour de meilleurs résultats.*

### **Four**

Préchauffer à 450°F (232°C) 50-55 min, retourner à mi-cuisson, retirer le surplus d'eau si accumulation. Remettre au four 15 à 25 min selon la cuisson désirée. Terminer lorsqu'une température interne de 165°F (74°C) soit atteinte. Surveiller pour ne pas brûler. Les temps de cuisson peuvent varier selon le four utilisé. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

### **Friteuse**

Préchauffer à 400°F (205°C) et frire, selon le format des pilons, jusqu'à ce qu'une température interne de 185°F (74°C) soit atteinte. Enlever les portions du panier et laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

### **Friteuse à air**

Préchauffer selon les instructions de votre modèle. Régler la température à 380°F (193°C) +/- 30 min et retourner. Poursuivre la cuisson par tranche de 5 min en retournant à chaque fois jusqu'à cuisson désirée. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

### **BBQ**

Intensité forte en retournant fréquemment. Faire cuire jusqu'à ce que le produit atteigne à l'os une température interne de 185 °F (85 °C) au moins.

la  
**PANTRÉ**

VIANDE SURGELÉE & GRÉEMENT

