



*Temps de préparation : 15 MIN*

*Temps de cuisson : 30 MIN*

*Portions : 4*

#### *Ingrédients :*

- *16 pilons de poulet sans peau*
- *60 ml d'huile végétale*
- *16 pommes de terre grelot blanchies*
- *2 grosses carottes en rondelles*
- *2 oignons rouges en rondelles*
- *1 pot de sauce médium à l'ail*
- *Sel et poivre au goût*

#### *Étapes :*

- 1. Démarrer un gril propre à feu vif.*
- 2. Huiler et assaisonner les pilons de poulet et les marquer, puis réserver.*
- 3. Mélanger les légumes, la sauce et le poulet.*
- 4. Étendre 2 grandes feuilles de papier d'aluminium, diviser la quantité d'aliments en 2.*
- 5. Recouvrir chacune des feuilles d'une autre feuille d'aluminium et refermer.*
- 6. Cuire 30 minutes à feu moyen (350 °F), à couvert au bbq (il est plus prudent de mettre une tôle à biscuits sous les papillotes pour ne pas les déchirer).*

*Conseil du chef:*

*Déposez les papillotes sur une tôle à biscuits pour ne pas les déchirer.*