

## **Pilons de poulet à la moutarde**

**Nombre de personnes : 2**

**Temps de préparation : 45 minutes**

### **Ingrédients :**

- 8 pilons de poulet
- Moutarde
- Sel
- Poivre
- Beurre

### **Recette :**

- Préchauffez le four à 180-200 °c.
- Dans un plat allant au four, placez les pilons de poulet et tartinez-les de moutarde.
- Salez légèrement et poivrez.
- Déposez une noisette de beurre sur chaque pilon et enfournez environ 30-35 minutes.