



CABANE À SUCRE

Ailes de poulet

Catégorie: Entrées et soupes

Description:

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Portions : 32 ailes

Ingrédients:

32 ailes de poulet

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

90 ml (6 c. à soupe) de vinaigre balsamique

90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive

4 gousses d'ail pelées, écrasées, hachées

2 ml (1/2 c. à thé) de piment broyé

jus de 2 citrons

poivre fraîchement moulu

Instructions:

1. Couper la pointe des ailes de poulet à l'articulation et la jeter. Mettre les ailes dans un grand bol et bien les assaisonner.

2. Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients, bien en enrober les ailes de poulet, couvrir et réfrigérer 1 h.

3. Préchauffer le four à 320 °C (450 °F).

4. Disposer les ailes de poulet dans une rôtissoire. Couvrir d'un papier d'aluminium et cuire au four 8 minutes.

5. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 8 à 10 minutes.

Rectifier le temps de cuisson, au besoin.