

Ailes de poulet BBQ et miel

RECETTES - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 livres d'ailes de poulet
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de poudre de chili
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de paprika doux
- 1 c. thé de poivre noir

Sauce :

- 2 c. table de beurre
- 1/3 tasse de sauce Red Hot Buffalo Wings
- 1/3 tasse de miel
- 2 c. table de ketchup

Préparation

1. Préchauffer votre four à 425 F.
2. Assécher vos ailes avec un linge propre.
3. Dans un bol, mélanger les épices . Déposer les ailes dans le mélange et bien brasser pour recouvrir les ailes du mélange d'épices.
4. Déposer une grille de cuisson sur une plaque à biscuits. Vous pouvez recouvrir cette dernière de papier parchemin pour faciliter le nettoyage.
5. Déposer les ailes sur la grille.
6. Cuire les ailes pendant 45 minutes en les retournant à la mi-cuisson.
7. Vers la fin de la cuisson des ailes, faire fondre le beurre de la sauce dans une petite casserole. Ajouter les autres ingrédients de la sauce.
8. Porter à ébullition et réduire à feu doux pendant 12 minutes en brassant régulièrement.
9. Lorsque les ailes seront cuites, les déposer dans un bol et verser la sauce sur celles-ci. Bien brasser pour les recouvrir.
10. Vous pouvez les faire congeler à cette étape. Il suffira de les faire cuire au four au moment de les manger. Si vous les faites cuire congeler, ajouter quelques minutes de cuisson.

11. Sinon, déposer les ailes sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire 7-10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
12. Déguster avec une sauce ranch maison ou du commerce.