



4 personnes



15 minutes



45 minutes

Ailes de poulet épicées

- une douzaine d'ailes de poulet
- 2 CS de sauce soja
- 1 CS de vinaigre de riz (sinon vinaigre de cidre)
- 2 CC de gingembre en poudre
- 1 CC de cumin
- 1 CC de curcuma
- 1 CC de poivre
- 1 CC de piment d'Espelette
- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 CC de cassonade
- 1 CS de miel

1- Préparez la marinade en mélangeant sauce soja, vinaigre de riz, épices, miel, ail et échalote. Remuez bien le tout et ajoutez un peu d'eau.

2- Recouvrez de marinade les ailes de poulet des 2 côtés avec un pinceau. Placez au frais pendant 2h en les badigeonnant régulièrement.

3- Préchauffez le four à 180°C. Disposez les ailes de poulet sur la grille (pensez à placer un lèche frite en dessous pour protéger votre four) et enfournez pour environ 45min. Pendant la cuisson, continuez à badigeonner de temps en temps les ailes de poulet tout en les retournant pour qu'elles soient bien dorées.