

metro



Ailes de poulet au miel et à l'ail

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes

4	0:10	0:45	1:55
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 1/2 kg (3 lb) Ailes de poulet

170 ml Sauce pour cuisson miel et ail VH

15 ml (1 c. à soupe) Enduit antiadhésif original

Préparation

Mélanger les ailes de poulet, la sauce pour cuisson miel et ail et l'huile végétale dans un bol, et laisser mariner pendant une heure au réfrigérateur.

Placer les ailes sur une plaque de cuisson préalablement vaporisée d'enduit antiadhésif.

Faire cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, en les badigeonnant deux fois.

Source : V-H

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.