



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Ailes de poulet à la sauce hoisin et à l'érable

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1/3 tasse de sauce hoisin
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1/4 tasse de ketchup
- 1/4 tasse de jus de citron
- 2 cuillères à thé de moutarde sèche
- 2 cuillères à thé de gingembre frais râpé (moulu 4 ml ou 3/4 c. à thé)
- 1/4 cuillère à thé de sauce tabasco
- 2 gousses d'ail dégermées, hachées
- 3 lb d' ailes de poulet coupées

Préparation	15 minutes
Cuisson	25 minutes
Portion(s)	6 portions

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Dans un bol, combiner la sauce hoisin, le ketchup, le sirop d'érable, le jus de citron, la moutarde, le gingembre et la sauce Tabasco. Assaisonner.
3. Mettre les ailes dans la sauce et les enrober uniformément. Les égoutter dans une passoire et les déposer sur une lèchefrite sans les superposer.
5. Cuire au four 20 à 25 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le jus qui s'écoule de la viande soit clair ou que le thermomètre à viande indique une température interne de 77 °C (170 °F). Les retourner et les arroser régulièrement durant la cuisson. Les ailes seront bien dorées et dégageront un arôme délicieux.