

Ailes de poulet au bourbon et sirop d'érable

- La délicieuse recette des ailes de poulet au bourbon et sirop d'érable!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
35 MIN

TEMPS TOTAL
45 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 2 lb d'ailes de poulet
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe d'oignon râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de Bourbon/Whiskey
- 3/4 de tasse (190 ml) de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomates
- Une branche de romarin frais ou 1 cuillère à thé de romarin séché
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir

Préparation :

1. Dans un petit chaudron, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites caraméliser pendant 2 à 3 minutes.
2. Ajouter le bourbon, le sirop d'érable, la pâte de tomates, le romarin ainsi que le sel et le poivre.
3. Bien mélanger et porter à ébullition (légèrement).
4. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapissez une plaque d'un papier d'aluminium.
5. Mettre les ailes dans un bol. Verser la moitié de la sauce sur les ailes.
6. Remettre le restant de la sauce à feu doux sur le poêle.
7. Étendez les ailes sur la plaque recouverte d'un papier d'aluminium. Utilisez la sauce qui est restée dans le bol (pas celle sur le rond) et versez-la sur les ailes.
8. Faites cuire d'un côté pendant 20 minutes. Retourner et faire cuire un autre 15 minutes.
9. Quand les ailes sont terminées, remettre dans un bol et verser la sauce restante.

Bon appétit!

“ *C'est une recette d'ailes de poulet qui sort vraiment de l'ordinaire. On fait caraméliser des ailes de poulet nature dans le sirop et le bourbon! Le résultat est délicieux.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)