

Ailes de poulet à l'érable

- La recette facile d'ailes de poulet à l'érable (Miam!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
35 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/3 tasse (85 ml) de sauce chili
- Le quart d'un oignon haché
- 2 cuillères à table de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à table de moutarde
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 2 lb (900 grammes) d'ailes de poulet nature

Préparation :

1. Mélanger le sirop d'érable, la sauce chili, l'oignon, le vinaigre de cidre, la moutarde et la sauce Worcestershire dans un grand bol.
2. Ajouter les ailes de poulet dans le bol et assurez-vous qu'elles soient bien trempées des deux côtés.
3. Couvrir et réfrigérer pendant 4 heures en tournant les ailes de temps en temps.
4. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)
5. Placer les ailes sur une plaque.
6. Faites cuire pendant environ 20 minutes.
7. Badigeonnez les ailes du restant de mélange et tournez-les.
8. Faites cuire pendant encore 15 minutes.

Bon appétit 😊

Et si je vous disais qu'il était possible de combler son goût de manger des ailes de poulet et sa

rage de sirop d'érable dans une seule même recette super facile à préparer?

“

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