

Ailes de poulet fumées au miel, à la lime et à l'ail

par BOBLECHEF

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **55 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **40 min**



Préparation

1. Préchauffer un gril ou un fumoir pour une cuisson indirecte à environ 180°C (350°F.) Huiler la grille.
2. Placer les copeaux de bois sur une feuille de papier d'aluminium et former une papillote. Percer la papillote à plusieurs reprises avec un couteau.
3. Placer les ailes poulet sur le gril en cuisson indirecte. Placer la papillote du côté allumé du gril ou directement sur les charbons de bois (sans papillote). Fumer environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
4. Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients. Ajouter les ailes et mélanger pour bien les enrober de sauce. Servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

24 ailes de poulet parées

125 ml (1/2 tasse) de copeaux de bois pour fumer

75 ml (1/3 tasse) de miel

75 ml (1/3 tasse) de ketchup ou de sauce chili

30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

2 gousses d'ail hachées

PUBLICITÉ