

# Ailes de poulet au Coca-Cola

- Les ailes de poulet au Coca-Cola sont délicieuse et originale!



## Ingrédients :

*Pour les ailes :*

- 3 lb d'ailes de poulet
- 2 cuillères à soupe de poudre à pâte

*Pour la sauce au Coca-Cola :*

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 tranches de bacon
- 1/2 oignon rouge coupé finement
- 2 gousses d'ail
- 1 canne de Coca-Cola
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs

## Préparation :

1. Préparer le four en plaçant les grilles au milieu et dans le bas.
2. Préchauffer le four à 250 °F (121 °C). Tapissez une plaque à cuisson de papier d'aluminium et vaporiser d'une huile non collante.
3. Bien égoutter les ailes avec un papier essuie-tout. Placez les ailes dans un grand sac ziplock et ajoutez la poudre à pâte. Secouer.

4. Faites cuire pendant 30 minutes sur la grille du bas.
5. Augmenter la température du four à 425 °F (220 °C) et transférer les ailes dans la grille du centre. Faire cuire 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que les ailes soient croustillante.
6. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans un chaudron. Ajoutez le bacon et les oignons et faites frire pour environ 5 minutes.
7. Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 minute. Ajouter le Coca-Cola.
8. Ajouter la cassonade et la sauce soja.
9. Transférer 2 cuillères à soupe de la sauce dans un petit bol et dissoudre la fécule de maïs. Remettre dans la sauce.
10. Porter à ébullition. Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait réduit de moitié (20 minutes).
11. Passer la sauce au tamis et enlever tous les morceaux (même le bacon / mangez-le!).
12. Verser la sauce sur les ailes et manger!

“ *Une façon délicieuse et originale de préparer ses ailes de poulet pour une petite soirée entre boys (and girls!)* ”

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

