Ailes de poulet moutarde et sirop d'érable

- La délicieuse recette d'ailes de poulet moutarde et sirop d'érable!



PRÉPARATION

PORTIONS

Ingrédients:

Ailes:

- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de moutarde
- 1 cuillère à thé de poivre de cayenne
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- Quelques gouttes de sauce Worcestershire
- 5 lb (2.27 kg) d'ailes de poulet
- Sel et poivre
- Ciboulettes tranchées

Sauce moutarde et érable :

- 1/4 de tasse (65 ml) de mayonnaise
- 1/4 de tasse (65 ml) de moutarde
- 1 cuillère à soupe de sauce Red Hot
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Préparation:

- 1. Dans un petit bol, combinez les ingrédients de la trempette. Bien mélanger. Réfrigérer jusqu'à utilisation.
- 2. Mélangez tous les ingrédients de la sauce à ailes et faites chauffer au micro-ondes.

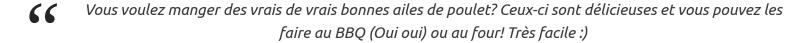
Au BBQ :

- 1. Bien vaporiser la grille d'une huile végétale. Préchauffer à feu moyen.
- 2. Assaisonner les ailes de sel et de poivre.

- 3. Faites cuire les ailes 10 minutes d'un côté, puis 10 minutes de l'autre.
- 4. Badigeonner les ailes d'un côté avec la moitié de la sauce. Faites griller pendant un autre 10 minutes.
- 5. Tourner et badigeonner du restant de la sauce. Faire cuire 5 minutes.
- 6. Servir avec la trempette.

Au four :

- 1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier d'aluminium. Vaporiser légèrement d'huile.
- 2. Assaisonner les ailes de sel et de poivre.
- 3. Faites cuire les ailes 10 minutes d'un côté, puis 10 minutes de l'autre.
- 4. Badigeonner les ailes d'un côté avec la moitié de la sauce. Faites griller pendant un autre 10 minutes.
- 5. Tourner et badigeonner du restant de la sauce. Faire cuire 5 minutes.
- 6. Servir avec la trempette.



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