

Chicken wings épicés

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg d'ailerons de poulet fermier - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ketchup - 1 cuillère à soupe bombée de paprika - 1 petite cuillère à café de
piment de Cayenne (ou de piment d'Espelette en poudre) - 1 cuillère à café de sel

Temps de préparation : 10 minutes

Niveau : facile

Coût : économique

1. La veille, mélangez dans un grand saladier tous les ingrédients tous les condiments et les épices.
2. Enduisez les ailerons de poulets avec cette marinade, filmez et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
3. Le lendemain, disposez les ailerons de poulet dans un grand plat.
4. Faites cuire pendant 1h15 à 180°C. Retournez-les trois fois en court de cuisson. Passez éventuellement sous le grill à la dernière minute si les chicken wings ne sont pas assez grillés.