

Ailes de poulet barbecue

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 8

Ingrédients

1/2 tasse de cassonade

1/2 tasse de ketchup

2 c.à soupe de sauce Worcestershire

1 c.à soupe de Louisiana Hot sauce

1 c.à soupe fécule de maïs

1/2 c.à thé d'origan

1/2 c.à thé de poudre d'ail

1/2 c.à thé de thym

1/2 c.à thé de poudre d'oignon

Un peu de paprika, sel, poivre, basilic

1 kg. d'ailes de poulet

Méthode

1 Préchauffer le four à 375°F

2 Mélanger ensemble tout les ingrédients sauf les ailes de poulet.

3 Laver et couper le bout des ailes. Éponger le poulet avec un essuie-tout.

4 Déposer les ailes sur une grille. Griller au four préchauffé à 375°F pendant 15 minutes.

5 Retourner les ailes et les badigeonner généreusement avec la sauce. Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

6 Tourner et badigeonner aux 15 minutes de cuisson.

7 Servir chaud avec le restant de sauce.

Ces ailes de poulets peuvent également être grillées sur le BBQ.