



Ailes de poulet croustillantes



6 pers



10 mn



1 h

Les ingrédients

- 12 ailes de poulet
- 3 c. à s. d'huile d'arachide
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 2 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de cumin
- Piment liquide
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préparer la marinade. Dans un plat creux, mélanger l'huile, le concentré de tomate, les épices et quelques gouttes de piment. Saler, poivrer.

Etape 2

Placer le poulet dans cette préparation, les enrober et les laisser mariner pendant 1 heure.

Etape 3

Préchauffer le four à 240°C. Retirer les ailes de poulet de la marinade sans trop les égoutter. Les poser sur la plaque du four puis enfourner 20 minutes. Les retourner à mi-cuisson.

Etape 4

Verser la marinade dans une petite casserole, ajouter un verre d'eau et la faire cuire à feu doux en remuant. Sortir les ailes de poulet, les déposer dans un plat et les arroser de sauce.

