

Ailes de poulet à l'érable et au raifort

Difficulté :***

Type de plat : Viandes

Temps de préparation : 0h15min

Temps de cuisson : 0h25min

Ingrédients :

250 ml de sirop d'érable

60 ml de vinaigre de vin blanc

60 ml de sauce soja

60 ml de raifort râpé d'Alsace Alélor

3 cuill. à soupe de moutarde de Dijon Alélor

3 gousses d'ail hachées

3 anis étoilés

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

24 ailes de poulet

Poivre

Etapes de la recette :

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients à l'exception du poulet. Porter à ébullition et laisser réduire doucement jusqu'à ce que la marinade ait une texture sirupeuse. Laisser tiédir. Couper les ailes de poulet aux jointures de façon à obtenir trois morceaux. Jeter le petit bout et ne conserver que les deux autres morceaux. Réserver. Dans un grand plat en verre ou dans un grand sac en plastique à fermeture hermétique, mélanger le poulet avec la marinade. Couvrir ou bien refermer le sac. Réfrigérer de 8 à 24 heures.

Cuisson au barbecue

Préchauffer le barbecue à feu doux. Laisser chauffer 15 minutes. Déposer les ailes sur la grille et cuire environ 12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la chair se détache bien de l'os.

Cuisson au four

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser de papier parchemin une ou deux plaques de cuisson selon la grosseur des ailes. Placer la moitié des ailes de poulet sur la plaque, sans qu'elles se touchent. Cuire au four environ 20 minutes. Retourner les ailes et poursuivre la cuisson environ 20 minutes. Au besoin, terminer la cuisson sous le gril pour des ailes plus croustillantes. Retirer du four. Cuire ainsi toutes les ailes.