



Collations  
Plats d'accompagnement  
Autre

## **Hot wings buffalo style**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

16 Ailes de poulet  
2 cuillères à soupe de miel  
50 millilitres de ketchup  
1/2 cuillère à café poudre de paprika (fumé)  
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
1/2 cuillère à café épices à poulet  
1/2 cuillère à café chili en poudre  
pincer cannelle en poudre  
50 millilitres d'huile d'olive  
pincer ail en poudre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez le ketchup avec le miel, toutes les épices séchées, l'huile d'olive et une pincée de sel. Ajoutez les ailes de poulet et mélangez bien le tout. Couvrez et laissez mariner 30 minutes.

Enveloppez les ailes de poulet dans une feuille d'aluminium et déposez le paquet sur le barbecue pour 1 heure à chaleur indirecte. Retirez les ailes de la feuille puis déposez-les encore 12 minutes sur la grille pour obtenir une petite croûte croustillante. Retournez-les régulièrement.

Déposez les ailes de poulet sur un plat et décorez avec le persil. Servez immédiatement.

### **Ustensiles de cuisine**

Une feuille d'aluminium  
Barbecue

