

Ailes de poulet barbecue

Préparation: 15 min

Cuisson: 30 min

Portions: 8

Ingrédients

1/2 tasse (100 g) de cassonade
1/2 tasse (125 ml) de ketchup
2 c.à soupe (30 ml) de sauce Worcestershire
1 c.à thé (3 g) de poudre de Chili
1/2 c.à thé (1 g) d'origan
1/2 c.à thé (1 g) de poudre d'ail
1/2 c.à thé (1 g) de thym
1/2 c.à thé (1 g) de poudre d'oignon
Un peu de paprika, sel, poivre, basilic
1 kg. (2,2 lbs) d'ailes de poule

Étapes

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
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 (190°C) pendant 10 minutes.
5. Retourner les ailes et les badigeonner généreusement avec la sauce. Poursuivre la cuisson pendant 15 à 20 minutes.
6. Badigeonner durant les 2 dernières minutes de cuisson.
7. Servir chaud avec le restant de sauce.

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