

Ailes de poulet laquées RECETTE

Ailes de poulet laquées



<?xml version="1.0"?>

Temps

35 min

INGREDIENTS

9 produits

FAIRE

4 portions

Ailes de poulet laquées

PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGREDIENTS

Marinade

- 5 cuillères à soupe de sauce soja sucrée Suzi Wan
- 5 cuillères à soupe de sauce soja salée Suzi Wan
- 3 cuillers à soupe de miel

- 5 cm de gingembre, râpé
- 1 gousse d'ail pressée
- Poivre et sel

Finitions

- 10 ailes de poulet
- Quelques brins de coriandre
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame blanc
- 2 tiges d'oignon de printemps
- 1 piment rouge

Préparation

1. 1

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un petit bol et réserver.

2. 2

Frotter les ailes de poulet avec la marinade et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.

3. 3

Faire chauffer le four à 200 degrés. Frotter à nouveau les ailes de poulet avec la marinade au fond du plat. Faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes. Retourner les ailes de poulet à la moitié du temps de cuisson.

4. 4

Répartir les ailes de poulet sur une assiette et les garnir de graines de sésame, de coriandre, d'oignon de printemps et de poivron rouge.

Produits suzi wan® associés



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits PLUS DE DÉTAILS **Moelleux au coco** Temps 40 min Ingrédients 5 produits

PLUS DE DÉTAILS

Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

<u>PLUS DE DÉTAILS</u>



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

PLUS DE DÉTAILS



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

Source URL: https://be.suziwan.com/recipes/ailes-de-poulet-laquees