



Ailes de poulet laquées
RECETTE

Ailes de poulet laquées



Temps 35 min
INGREDIENTS 9 produits
FAIRE 4 portions

Ailes de poulet laquées

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. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un petit bol et réserver.
2. Frotter les ailes de poulet avec la marinade et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.
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

ailles de poulet à la moitié du temps de cuisson.

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



[Crème de coco](#)

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



[Moelleux au coco](#)

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/ailles-de-poulet-laquees>