

Ailes de poulet à la sauce BBQ fumée au bois de pommier et bacon

Recette pour 12 tapas

Description Ailes de poulet pochées au court bouillon et rôties au four dans une sauce BBQ fumée au bois de pommier et bacon.

L'astuce du chef Assurez-vous que le court bouillon soit bien assaisonné afin d'accentuer la saveur de vos ailes.

Ingrédients

Court bouillon

- 2 Litre(s) Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 1 Unité(s) Vert de poireau
- 5 Unité(s) Clou de girofle
- 1.50 Bâton(s) Cannelle
- 10 Grain(s) Poivre noir du moulin
- 2 Feuille(s) Laurier

- Sel et poivre

Ailes de poulet

- 12 Unité(s) Ailes de poulet
- 200 Ml Sauce bbq fumée

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre four à 425.00 F°

Pour la mise en place

Pelez l'oignon et coupez-le en quartier. Nettoyez le vert de poireaux et tranchez-le grossièrement. Rassemblez tous les ingrédients du court bouillon dans une casserole et portez à ébullition. Salez et poivrez à votre goût.

Pour les ailes de poulet

Faites pocher les ailes dans le bouillon pendant 20 min et réservez. Ensuite, enduisez-les de sauce et terminez-les au four 20 min. Finir les ailes dans la sauce BBQ avant de servir.

Bon appétit!