

# Ailes de poulet BBQ fumé au bois de pommier et bacon

Recette pour 24 tapas

## Description

Ailes de poulet poché au court bouillon et rôti 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
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Ailes de poulet

- 12 Unité(s) Ailes de poulet
- 200 Ml Sauce bbq fumée
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425.00 F°**

### Mise en place

Pelez l'oignon et coupez-le en quartier. Nettoyez le vert de poireaux et tranchez-le grossièrement. Rassemblez tout les ingrédients de 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 20-30 min. Ensuite les enduisez de sauce et terminez les au four 20 min. Finir les ailes dans la sauce avant de servir.

**Bon appétit!**