



THE J.M. SMUCKER Co

Ailes de poulet épicées à l'abricot

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 10 mins 30 mins 8 N/A

Ingredients

- 2 lb (1 kg) d'ailes de poulet
- 1 tasse (250 mL) de tartinade d'abricots **Smucker's®** Pure
- 2 c. à table (30 mL) de vinaigre de cidre
- 1-2 c. à thé (5-10 mL) de sauce au piment fort
- 1 c. à thé (5 mL) d'assaisonnement au chili
- 1 c. à thé (5 mL) d'ail, haché fin

Directions

Step 1:

Couper et jeter le bout des ailes de poulet. Séparer ensuite chaque aile à l'articulation. Mettre dans un sac de plastique et réserver.

Step 2:

Mélanger la confiture, le vinaigre, la sauce au piment fort, l'assaisonnement au chili et l'ail. Verser 1/2 tasse (125 ml) de mélange dans le sac de plastique contenant le poulet, bien fermer le sac et laisser mariner pendant au moins une heure ou toute la nuit. Retourner le sac de temps à autre. Réfrigérer le reste de la sauce qui servira de trempette au moment de servir.

Step 3:

Mettre les ailes de poulet sur un barbecue ou un gril préchauffé à feu moyen et réserver la marinade. Cuire pendant 25 à 30 minutes. Pendant la cuisson, badigeonner le poulet de la marinade réservée.

Step 4:

Servir les ailes accompagnées du reste de sauce réfrigérée.

Cuire les ailes au four conventionnel à 350 °F (180 °C) pendant 30 à 35 minutes.

Images

