

Wings marinés à la sauce Sriracha

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Repos : 1 h

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 10 ailes de poulet
- ✓ 2 cuil à soupe de sauce Sriracha
- ✓ 1 cuil à soupe de jus de citron
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez la pointe des ailes de poulet et placez-les dans un grand saladier

Versez le jus de citron, l'huile et la sauce Sriracha, sur la viande, assaisonnez et mélangez.
Filmez le plat.

Laissez reposer 1 heure minimum au frigo (une nuit c'est encore mieux).

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Etalez les morceaux de poulet sur une plaque et enfournez-les pour 40 min en les retournant à mi cuisson.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!