

Ailes de poulet grillées au curry et parmesan

Difficulté : Facile

Préparation : 5 mn / Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

20 ailes de poulet

3 cuil à soupe de curry

4 cuil à soupe de parmesan râpé

Sel

Préparation :

Coupez les morceaux d'ailes de poulet qui ne sont pas mangeable et couper le reste en deux, placez les ensuite dans un plat creux.

Ajoutez le curry et de parmesan, salez, mélanger.

Faites les cuire tout simplement à la poêle avec un peu d'huile ou encore à la plancha, ou barbecue.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!