



# AILES DE POULET À L'ORIENTALE

*Hors d'œuvres*

*Assaisonnements*

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1 heure



Pour d'autres délicieuses recettes, visitez [www.selwindsor.com](http://www.selwindsor.com)

## Ingrédients

1/4 tasse	sherry ou xérés
1/4 tasse	sauce soya (à faible teneur en sodium)
1/4 tasse	miel
2 c. à table	vinaigre de vin blanc
1 c. à table	racine de gingembre (pelée et hachée)
1 c. à thé	huile de sésame grillé
2 c. à thé	Assaisonnement Windsor® Nature's Seasons®
1 kg	ailes de poulet (coupées à l'articulation et départies du bout de l'aile)

## Préparation

1. Mélanger les ingrédients de la marinade, en réserver la moitié.
2. Verser l'autre moitié sur les ailes de poulet. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur 8 heures ou toute une nuit, en retournant à l'occasion.
3. Égoutter la marinade et jeter. Déposer les ailes en une seule couche dans un plat peu profond allant au four.

## Cuisson

1. Cuire à 425 ° F (220 ° C) pendant 30 minutes; retourner et faire cuire 30 minutes de plus, en badigeonnant fréquemment avec la marinade réservée, jusqu'à ce que les ailes soient grillées et croustillantes. Égoutter.
2. OU préchauffer la rôtisserie ou le gril. Déposer les ailes dans la rôtissoire ou directement sur le gril. Faire griller de 20 à 25 minutes, en retournant et en badigeonnant fréquemment avec la marinade réservée jusqu'à ce que la viande soit grillée et croustillante.
3. Dans un chaudron, porter la marinade à ébullition.
4. En badigeonner généreusement les ailes cuites.
5. Servir accompagnées d'une sauce aigre-douce, épicée ou non.

Portions: 4 à 6