

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 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 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!