

WINGS DE POULET

Ingrédients :

- 1 kg. d'ailes de poulet

Pour la marinade :

- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Allumer le four sur th. 5/6 (160°).

- Mélanger la marinade.
- Mettre les ailes de poulet dans la marinade.
- Bien mélanger, et laisser mariner 2h minimum.

Cuire au four à 160 ° pendant 1h30 à 2h.

BON APPETIT !!