



Ailes De Poulet Grillees Epicees Facon Izakaya

Les ailes de poulet épicées sont devenues un incontournable des apéritifs. D'inspiration japonaise, elles sont d'abord marinées avec un mélange de saké, de sauce soja, de gingembre et d'ail. Elles sont ensuite réunies en brochettes pour faciliter la cuisson et les présenter de manière originale. Saupoudrez-les du mélange Furikake maison au Wasabi pour une touche de peps. Conseils : Si vous utilisez des piques à brochette en bois, trempez-les dans l'eau, 30 min avant de les utiliser pour qu'elles ne brûlent pas à la cuisson.

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

90 G De Cassonade
1 1/2 Cuil. À Soupe De Cassonade
80 Ml De Mirin
80 Ml De Saké
3 1/2 Cuil. À Soupe De Sauce Soja
3 1/2 Cuil. À Soupe De Vinaigre De Riz
3 Cuil. À Café **Ducros® Gingembre Moulu**
1 Cuil. À Café **Ducros® Ail Semoule**
1,5 Kg D'ailes De Poulet
3 Cuil. À Café D'amidon De Maïs
2 Oignons Verts En Rondelles Fines

Procédure

1. Mélangez sucre, mirin, saké, sauce de soja, vinaigre, gingembre et ail dans un bol. Réservez la moitié pour le glaçage.
2. Déposez le poulet dans un grand bac ou sac plastique solide et ajoutez la moitié de la marinade aux épices. Mélangez pour bien enrober les ailes. Réfrigérez 30 min. ou davantage pour des saveurs plus intenses.
3. Incorporez l'amidon de maïs à la marinade réservez, dans une petite casserole. Faites épaissir 2 min sur feu doux en remuant. Laissez refroidir 5

min avant d'ajouter le Mélange Furikaké au Wasabi. Réservez.

- Sortez les ailes marinées et répartissez-les sur des piques à brochette. Jetez l'excédent de marinade. Faites cuire sous le grill 20 à 25 min jusqu'à cuisson complète en les retournant.
- Badigeonnez immédiatement les ailes avec le glaçage réservé. Pour servir, saupoudrez d'un peu de Mélange Furikaké et de rondelles d'oignon vert.

TYPE DE RECETTE: PLATS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15

TEMPS TOTAL: 30