

Brochettes de poulet marinées et grillées, sauce barbecue



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.2	Sauce barbecue EDC en bouteille 355 g MARTIN	0280134
0.003	Paprika fumé en boîte 230 g DUCROS	0186693
0.01	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.005	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.003	Chili powder en boîte 215 g DUCROS	0032811
0.002	Ail semoule en sachet 1 kg CARAVELLE	~
0.002	Thym en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0015694
0.12	Cassonade en boîte 1KG Blonvilliers	0220898
0.05	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
0.1	Vinaigre de cidre en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0012318
0.075	Miel de fleur gastronomie en squeeze 740 g LUNE DE MIEL	0246805
0.08	Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA	0030283
0.1	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
1.5	Ailerons de volaille	~

Étapes de préparation

1

Tailler les ailerons de poulet au niveau de la jointure et retirer les plumes éventuelles.

- 2 Dans un bol, réaliser le mélange d'épices à frotter avec : la moitié de sucre cassonade, le paprika fumé, le sel, le poivre, le chili Powder, l'ail, le thym et l'oignon frit. Bien mélanger et réserver la valeur de 10g pour la réalisation de la sauce barbecue.
- 3 Dans un récipient, déposer les ailerons de volaille. Ajouter le mélange d'épices et bien frotter les ailerons. Terminer avec l'huile d'olive. Laisser macérer les ailerons pendant quelques heures.
- 4 Dans une casserole, verser l'huile de pépins de raisins. Verser le reste de cassonade, le miel, le vinaigre de cidre, la moutarde, la sauce barbecue ainsi que le mélange d'épices préalablement réservé. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Monter en température jusqu'à l'ébullition et réserver jusqu'à refroidissement.
- 5 Verser la sauce barbecue sur les ailerons de volaille. Bien mélanger. Laisser macérer les ailerons pendant quelques heures.
- 6 Monter les brochettes avec les ailerons de volaille. Réserver au frais.
- 7 Préchauffer le four (180°C) et cuire pendant 20 minutes sur une plaque avec une feuille de papier cuisson en retournant à la moitié du temps.
- 8 Servir, accompagné de riz blanc, de beignets de bananes et d'ananas rôti.