



Four

Chicken Wings

Ailerons et manchons de poulet marinés aux épices mexicaines (5 pces) accompagnés d'une sauce barbecue.



Mise en place

Décongeler les wings la veille au froid positif.
Préparer une coupelle de sauce B.B.Q.

Mise en oeuvre

Vous avez 2 méthodes de cuisson :
- Au four environ 5 minutes à 200°C
- A la friteuse environ 3 minutes à 180°C

Dresser avec une coupelle de sauce B.B.Q.

Suggestion

Il est recommandé de les déposer sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excès de gras.
Vous pouvez, en accompagnement, ajouter des bâtonnets de carottes et de céleri.

Remarque : vous avez la possibilité de les cuire congelés, il vous faudra compter environ 2 minutes de cuisson supplémentaires.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|--------------------------------------|----------|-----------|
| MANCHONS ET AILERONS DE POULET MARIN | 5785 | 5 pces |
| SMOKEY BARBECUE SAUCE | 2016 | 20 g |