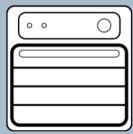


# Chicken Wings

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



Tapas



Four



## 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