

Wings Barbecue

Ailerons de poulet accompagnés d'une sauce barbecue et servis avec une salade coleslaw et du riz à la mexicaine.



Entrée



Four



Mise en place

Saler et enrober les ailerons de poulet avec la sauce B.B.Q.
Faire cuire les ailerons de poulet à 180° au four pendant environ 15 à 20 minutes. Réserver.
Préparer la salade coleslaw (recette F00014).
Préparer le riz mexicain (recette F00035).

Mise en oeuvre

Réchauffer les ailerons pendant 2 à 3 minutes au four à 180°.
Les réserver au chaud, ainsi que le riz dans une étuve ou un shaffing dish.
Dresser sur assiette les ailerons, le riz chaud et le coleslaw.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Ailerons de poulet		200 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	20 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	70 g
Riz mexicain	F00035	50 g