



Four

Chicken wings Achiote

Ailerons de poulet marinés dans une sauce aux graines de roucou typiquement mexicaine.



Mise en place

Badigeonner les ailerons de la marinade Achiote et laisser reposer une nuit au frigo.

Mise en oeuvre

Cuire environ 15/20 minutes au four à 220°

Servir aussitot avec un quartier de citron vert et tomates cerises.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MARINADE ACHIOTE	7468	70 g
Ailerons de poulet		500 g
Citron vert		0.2 pces
Tomates cerises		30 g