



AILERONS DE POULET FAR WEST

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Ailes de poulet

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,100kg - Marinade Far West PUR & NATUR (Réf : 87307)

PRÉPARATION

Pour une meilleure accroche de la marinade, retirer la peau des ailerons.
Repousser ensuite la chair sur l'os ce qui permettra de tenir après cuisson.
Peser la marinade Far West.
Mélanger les ailerons avec la marinade.

CUISSON

Cuire au four 10 mn à 200°C ou au barbecue.



Pour plus de saveur préparer les ailerons la veille.

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

