



Ailes de poulet sucrées et piquantes à la marmelade et au bacon

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

40 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingédients

- 30-35 ailes de poulet
- 1 tasse de tartinade de marmelade au bacon PC Collection noire
- 50 ml de sauce soya
- 1 ½ c. table de gingembre frais, râpé
- Sriracha au goût (personnellement, j'en ai mis deux traits)

Préparation

1. Mélanger la tartinade de marmelade au bacon PC Collection noire, la sauce soya, le gingembre et le sriracha.
2. Enrober les ailes de la tartinade et laisser mariner dans un sac ou un contenant hermétique au réfrigérateur pendant quelques heures.
3. Préchauffer votre four à 375 F.
4. Étaler les ailes sur une plaque à biscuits et cuire pendant 20 minutes.
5. Retourner les ailes en les enrobant de la sauce et cuire pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
6. Retirer les ailes et les mettre dans un plateau de service. Récupérer la sauce dans la plaque et napper les ailes avec cette dernière.
7. Déguster !