

Ailerons de poulet à la sauce soja



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Mettez un peu d'huile sur la viande durant la cuisson pour ne pas qu'elle soit sèche. Idéal pour une soirée barbecue !

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 12 ailerons de poulet
- 2 cs de sauce soja sucrée
- 2 cs de moutarde
- 1 cube knoor émietté - émietté
- gingembre en poudre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mélangez correctement la viande avec la sauce soja, la moutarde et le cube knoor émietté. Assaisonnez généreusement de gingembre, puis d'un peu de sel et de poivre. Réservez au frais 30 minutes minimum.
- 2 Faites cuire ensuite les ailerons de poulet 15 minutes environ sous le grill de votre four et dégustez de suite!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

