


# AILES DE POULET À LA CANNELLE

Préparation	15min
Cuisson	30 min
Repos	4-5h
Total	5h45
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

20 ailes de poulet	1 cuillère à soupe de maïzena
Pour la marinade	5 cuillères à soupe de sauce de soja
2 cuillères à soupe de miel	1 cuillère à café de Curry gold moulu FUCHS
4 cuillères à soupe de ketchup	Cannelle moulue FUCHS

## Préparation :

1. Mélanger les ingrédients de la marinade dans une jatte.
2. Couper les ailes de poulet en deux au niveau de l'articulation et les mettre dans la jatte. Bien mélanger le tout et couvrir de film alimentaire.
3. Afin que les arômes de la marinade pénètrent bien dans la viande, réserver les ailes de poulet au réfrigérateur au moins 4-5 heures.
4. Préchauffer le four à 210°C. Recouvrir une plaque de four avec du papier cuisson, y répartir les ailes de poulet et les enfourner pour 30 minutes. Les retourner et les badigeonner de marinade de temps en temps.
5. Suggestion de présentation : servir les ailes de poulet comme finger food ou avec une belle salade bien croquante.

