

002



## Ingrédients

### POUR LES AILES

- 1 LB (ENVIRON 10 À 12 AILES) DE POULET

### POUR LA SAUMURE

- 1 TASSE DE TEQUILA
- ½ TASSE D'EAU
- 3 C. À SOUPE D'ÉPICES SOMBRERO (WHAT THE PORK?)
- 1 C. À SOUPE DE GRAINS DE POIVRE
- JUS DE 3 LIMES (ZESTE FACULTATIF POUR UN GOÛT PLUS INTENSE)

### POUR LA FINITION

- JUS DE LIME (AU GOÛT)
- SEL (AU GOÛT)

MARINÉES À LA TEQUILA, CROUSTILLANTES À SOUHAIT - ELLES FONT LEVER LES FOULES, TOUT COMME XYLO RELEVE LE GOUT !



# MARGARITA WINGS



PRÉPARATION  
10 MINUTES



CUISISON  
45 MINUTES



SERVICE  
2 PERSONNES

## Instructions

### LA VEILLE

1. METTRE LES AILES DANS UN SAC REFERMABLE AVEC LA SAUMURE.
2. BIEN MÉLANGER ET LAISSER MARINER TOUTE LA NUIT AU FRIGO

### 2 HEURES AVANT CUISSON

1. ÉGOUTTER ET SÉCHER LES AILES AVEC DU PAPIER ESSUIE-TOUT.
2. DISPOSER SUR UNE LÈCHEFRITE ET REMETTRE AU FRIGO À DÉCOUVERT (POUR SÉCHER LA PEAU).

### CUISISON (AU CHOIX)

1. FOUR, FUMOIR OU GRILL À CHALEUR INDIRECTE.
2. TEMPÉRATURE : 425°F (225°C)
3. TEMPS : 45 MINUTES, RETOURNER TOUTES LES 15 MIN JUSQU'À CE QUE LA PEAU SOIT CROUSTILLANTE.

### FINITION

1. PLACER LES AILES CHAUDES DANS UN BOL, AJOUTER DU SEL ET UN TRAIT DE JUS DE LIME AU GOÛT. SERVIR IMMÉDIATEMENT.



Signature



WWW.XYLOCARBONE.COM