



Ingédients

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 RELEVÉ ; LE GOÛT !



PREPARATION
10 MINUTES



CUISON
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-TOUIT.
2. DISPOSER SUR UNE LÈCHEFRITE ET REMETTRE AU FRIGO À DÉCOUVERT (POUR SÉCHER LA PEAU).

CUISON (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

