



## **AILES DE POULET A L'AIGRE-DOUX**



### **Pour 6 personnes:**

24 ailes de poulet

200 g de marmelade de citrons chaude

100 ml de sauce soja

1 grand verre de vin blanc sec

2 gousses d'ail écrasé

60 ml de ketchup ou de sauce tomate épicée

Le jus d'1/2 citron vert

Couper les ailes de poulet en morceaux au niveau des articulations (garder le bout des ailerons pour faire un bouillon que vous garderez pour une autre fois).

Mélanger la marmelade chaude avec tous les autres ingrédients, sauf le jus de citron. Mettre le poulet dans cette sauce et laisser mariner au frais au minimum 3 heures. Toute une nuit si vous voulez.

Allumer le four position grill. Égoutter les morceaux de poulet, les poser sur une plaque, les placer à mi-hauteur dans le four pour les faire griller pendant 20 à 25 mn. Les retourner et les arroser de temps en temps. Ils doivent prendre une belle couleur et être vraiment un peu grillés. Si ce n'est pas le cas, prolonger la cuisson quelques minutes.

Les servir bien chauds arrosés du jus de citron vert.