

Ailes de poulet fumées



Ailes de poulet fumées



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 70 minutes

Ingrédients

Mélange d'assaisonnements secs :

- 3 c. à table (45 ml) de paprika
- 2 c. à table (30 ml) de cassonade
- 1 c. à table (15 ml) de sel casher
- 1 c. à table (15 ml) de piment de Cayenne en poudre
- 1 c. à table (15 ml) de poudre d'ail
- 1 c. à table (15 ml) de poudre d'oignon
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde en poudre

Matériel spécial :

Une cheminée d'allumage si vous utilisez un barbecue au charbon, ou une boîte fumoir si vous utilisez un barbecue au gaz; de gros morceaux ou des copeaux de bois dur.

Ailes de poulet :

2 kg d'ailes de poulet nature entièrement cuites à la vapeur de Reuven (code des produits 35001 ou 35002), décongelées

Instructions pour la préparation

Mélange d'assaisonnements secs : Combiner tous les ingrédients dans un grand bol et bien mélanger.

Préparation : Dans un grand bol, enrober les ailes de poulet décongelées du mélange d'assaisonnements secs. Fumer les ailes, en remplaçant le bois au besoin, jusqu'à ce qu'elles soient complètement dorées. Fumer les ailes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement réchauffées et que la température interne atteigne 165 °F (74 °C).

