

# Ailes de poulet tandoori cuites au four



# Ailes de poulet tandoori cuites au four



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 40 minutes

## Ingrédients

### Marinade tandoori :

- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature
- 1 lime, jus et zeste
- 1 c. à table (15 ml) de garam masala
- 4 gousses d'ail, finement émincées
- 2 c. à table (30 ml) de gingembre frais, émincé
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre séché en poudre
- 2 c. à thé (10 ml) de piment de Cayenne en poudre
- 1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue
- 2 c. à thé (10 ml) de fenugrec, grillé
- 1 c. à table (15 ml) de sel

### 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

**Marinade tandoori :** Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients.

**Présentation :** jouter les ailes de poulets nature décongelées au mélange de marinade tandoori et remuer. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant une nuit.

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Placer les ailes de poulet sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faire cuire au four pendant 18 à 20 minutes en retournant à mi-cuisson. Cuire jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

