

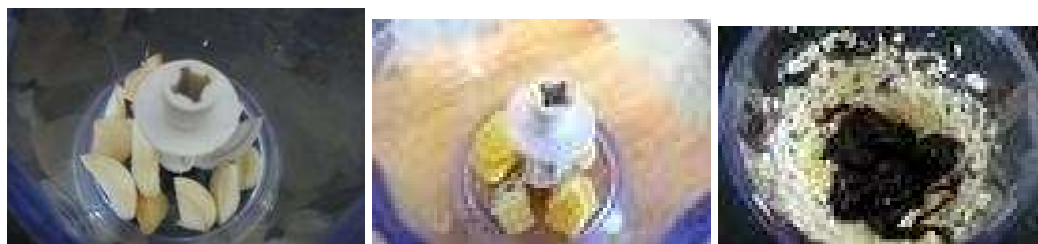
Ailes de poulet au miel



Ingrédients de la recette Recette pour 4 personnes

- 15 g [d'ail](#) - 5 g [de gingembre frais](#) - 15 g [de sauce hoisin](#) - 19 g de sauce soja
- 6 g [de graines de sésame](#) - 62 g [de miel](#) - 17 g [d'huile arachide \(wok\)](#)
- 650 g [d'ailes de poulet \(6\)](#)

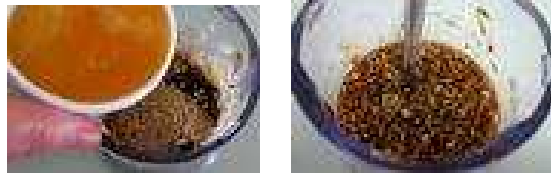
Éplucher l'ail, enlever le germe central. Éplucher le gingembre, couper en lamelles.



Dans le bol d'un petit [robot mixeur](#), ajouter l'ail, le gingembre, [hacher](#). Ajouter la sauce hoisin, et la sauce soja, mélanger.



Dans le bol du petit robot-mixeur, ajouter les graines de sésame, le miel.



Mélanger avec une [cuillère](#) à café.

Dans le [wok](#), faire chauffer l'huile d'arachide, ajouter les ailes de poulet. Faire [colorer](#) sur toutes les faces pendant 10 minutes environ.



Quand les ailes de poulet sont bien [dorées](#), les sortir et enlever la graisse du wok.



Remettre les ailes de poulet dans le wok.

Dans le [wok](#), ajouter la préparation du [bol](#) du mixeur sur les ailes de poulet. Bien [enrober](#) de tous les côtés.



7 [Cuire](#) de 10 à 15 minutes jusqu'à une belle coloration. Servir chaud avec des légumes.