

## Ailes de poulet barbecue

**Préparation: 15 min**

**Cuisson: 30 min**

**Portions: 8**

### INGRÉDIENTS

1/2 tasse (100 g) de cassonade  
1/2 tasse (125 ml) de ketchup  
2 c.à soupe (30 ml) de sauce Worcestershire  
1 c.à thé (3 g) de poudre de Chili  
1/2 c.à thé (1 g) d'origan  
1/2 c.à thé (1 g) de poudre d'ail  
1/2 c.à thé (1 g) de thym  
1/2 c.à thé (1 g) de poudre d'oignon  
Un peu de paprika, sel, poivre, basilic  
1 kg (2,2 lbs) d'ailes de poulet

### LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Mélanger ensemble tout les ingrédients sauf les ailes de poulet.
3. Laver et couper le bout des ailes. Éponger le poulet avec un essuie-tout.
4. Déposer les ailes sur une grille. Griller au four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 10 minutes.
5. Retourner les ailes et les badigeonner généreusement avec la sauce. Poursuivre la cuisson pendant 15 à 20 minutes.
6. Badigeonner durant les 2 dernières minutes de cuisson.
7. Servir chaud avec le restant de sauce.

Ces ailes de poulets peuvent également être grillées sur le BBQ.