

Spicy chicken wings

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

800 grammes d'ailes de poulet
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à thé fleur de sel
1 cuillerée à thé poivre noir (moulu)
3 cuillères à soupe de beurre
1 décilitre de miel liquide
4 cuillères à soupe de sauce chili
1 cuillerée à thé zeste de citron vert (râpé)
3 cuillères à soupe jus de citron vert
coriandre fraîche

Méthode de préparation

1. **Dans un récipient, mélangez les ailes de poulet bien séchées, l’huile d’olive, la fleur de sel et le poivre. Placez le poulet dans le panier de l’air-fryer et laissez cuire pendant 10 minutes à 180 °C. Secouez le panier et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.**

2. **Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez le miel et la sauce au piment doux. Portez à ébullition, puis retirez du feu. Ajoutez le zeste et le jus de citron vert.**

3. **Enrobez les ailes de poulet cuites de mélange au beurre et garnissez de coriandre.**