



# 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.