



## SURPRISE DU CHEF

# AILERONS DE POULET CONFITS AU MIEL

### INGRÉDIENTS *(pour 4 personnes)*

1,5 kg d'ailerons de poulet  
0,5 litre de bouillon (en cube)  
4 cuillères à soupe de miel  
2 cm de racine de gingembre  
4 gousses d'ail  
1/2 citron (jus et zeste)  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
piment de cayenne moulu  
sel et poivre noir

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 Minutes  
TEMPS DE CUISSON : 50 Minutes

### PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Placer les ailerons dans une cocotte  
Mouiller avec environ la moitié du bouillon  
Laisser mijoter à couvert pendant 10 bonnes minutes.

Pendant ce temps, préparer le sirop.  
Hacher finement (ou écraser)  
l'ail, le gingembre et le zeste de citron *(pas trop, sinon c'est amer)*  
Mélanger avec le miel, le jus de citron, la sauce soja et le piment.

Verser le sirop dans les ailerons  
laisser réduire jusqu'à complète évaporation du liquide *(il doit rester juste un peu de sirop très épais)*

Si le poulet semble trop dur, mouiller au fur et à mesure avec le restant du bouillon.

Le mot du chef :

Le plat est prêt quand le poulet est doré et enrobé par un sirop épais.  
Servir avec du riz blanc et surtout... manger avec les doigts !