

AILES DE POULET À L'ORIENTALE

Ces ailes de poulet bien dorées et croustillantes se servent aussi bien comme goûter léger que comme plat principal. On trouve la sauce *hoisin* dans les épiceries orientales.

Donne environ 60 morceaux.

\$	👉👉👉	🍷🍷	
4 lb	ails de poulet	2 kg	
2 c/tab	sauce aux huîtres	30 ml	
4 c/thé	gingembre frais, râpé	20 ml	
1 c/tab	zeste de citron râpé	15 ml	
1 c/tab	jus de citron	15 ml	
1 c/tab	huile de sésame	15 ml	
1 c/tab	sauce <i>hoisin</i>	15 ml	
1 c/tab	sauce soja	15 ml	
1/2 c/thé	sauce tabasco	2 ml	
2	gousses d'ail hachées finement	2	
1 c/tab	graines de sésame (facultatif)	15 ml	

Couper le bout des ailes de poulet. (Réservez-les au congélateur, si désiré, pour faire un bouillon.) Diviser les ailes en morceaux aux articulations et enlever l'excédent de peau.

Dans un grand plat en verre peu profond, mélanger la sauce aux huîtres, le gingembre, le zeste et le jus de citron, l'huile de sésame, la sauce *hoisin*, la sauce soja, la sauce tabasco et l'ail. Ajouter les ailes de poulet et remuer pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 1 à 8 heures.

Disposer les ailes de poulet côte à côte sur des plaques de cuisson légèrement graissées. Cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet perde sa teinte rosée à l'intérieur et que la peau soit dorée (retourner les ailes une fois en cours de cuisson). Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson,

parsemer les ailes de poulet de graines de sésame, si désiré.

