

Ailes de poulet tandoori au barbecue

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesaufour.canalblog.com

Ces petites ailes délicatement épicées, rosées et grillées sont un délice pour l'apéro.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- * 12/15 ailes de poulet
- * 2 cuillères à soupe de tandoori
- * 1/2 cuillère à café de curcuma
- * 2 yaourts nature
- * 1 citron vert (ou 1/2 citron jaune)
- * 20/30 graines de coriandre



Préparation :

Presser le jus du citron.

Mettre les graines de coriandre dans un pilon et bien écraser.

Préparer la marinade en mélangeant le tandoori, le jus de citron, la coriandre, le curcuma et les yaourts.

Couper l'aide de poulet en séparant au niveau de l'articulation.

Verser ce mélange rouge sur le poulet. Brasser pour que chaque morceau soit bien imprégné.

Couvrir, mettre au frigo et laisser mariner au moins 1 heure.

Préparer le barbecue, il ne faut pas qu'il y ait de flammes.

Faire cuire une dizaine de minutes de chaque côté.

Quand les ailes sont cuites, les manger immédiatement... avec les doigts !

Astuces :

Si on n'aime pas le tandoori, on peut remplacer/ajouter par du curry, du massalé, des graines de coriandre, de cumin, du gingembre...

On peut utiliser aussi des pilons de poulet.

Moi, je laisse mariner plusieurs heures !

Je coupe le poulet car c'est plus facile à manger.