

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Ailes de poulet aux 5 parfums

Le **grand classique** de la maison était les [Ailes de poulet au miel](#) mais il faudra à partir de maintenant compter sur cette nouvelle recette, assez similaire, mais aux parfums très différents.



Pour 6 ailes de poulet

Ailes de poulet
100 ml de bouillon de volaille
1 cs de miel
1/2 cc de 5 parfums
Sésame blanc
Sésame noir
Fleur de sel
Huile

Coupez les **ailes** en deux.

Faites chauffer dans un sautoir un peu d'**huile** lorsqu'elle est bien chaude, faites dorer les ailes côté peau.

Les ailes doivent dorer doucement pendant **7 à 8 minutes** pour avoir une belle couleur dorée, n'hésitez pas à baisser le feu si nécessaire.

Dégraissez si nécessaire (presque toujours nécessaire).

Saupoudrez les ailes de **5 parfums** et versez le **bouillon de volaille**.

Ajoutez la cuillère de **miel** et laissez cuire jusqu'à évaporation du bouillon. Vous allez obtenir une sauce onctueuse et sucrée absolument fabuleuse.

Il est préférable de **ne pas être loin** de la casserole pour cette dernière étape car vous devez bien enrober chaque aile de cette sauce délicieuse.

Mélangez le sésame blanc et noir avec la fleur de sel.

Débarrassez dans un plat les ailes, les enrober du mélange. Versez la **sauce** dans un petit ramequin et dressez les ailes dans un joli plat de service.

Le tour est joué, **régalez-vous** et **l'abus de gourmandise n'est pas dangereux pour la santé**.