



AILES DE POULET LAQUEES

Pour 4 personnes :

- 16 Ailes de poulet
- Sirop d'érable
- RUB (mélange d'épices) pour poulet
- Sauce barbecue

Pour cette recette, très simple. Tremper les ailes de poulet dans le sirop d'érable, puis les enduire de RUB.

Faire chauffer le Kamado à 200°C avec le déflecteur.

Poser les Ailes sur la grille et les laquer avec la sauce barbecue toutes les 5 minutes.

Cuisson environ 30 minutes.