



## Ailes A La Sauce

Soslu Kanat



750 gr ailes de poulet  
1 cuillère à café de pâte de piment  
1 petit oignon  
2 petites gousses d'ail  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
1 cuillère à soupe de sauce de soja  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café de cumin moulu  
1 cuillère à café de sel

- # Râpez les oignons, écrasez les ails.
- # Rajoutez du vinaigre, de la sauce soja, de l'huile d'olive, de la pâte de piment, du cumin, du thym et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Trempez les ailes dans ce mélange. Couvrez, placez au réfrigérateur puis laissez attendre pendant une nuit.
- # Le lendemain, palcez les ailes dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant ½ heure.
- # Servez chaud.

**N-B; Vous pouvez faire cuire les ailes dans une poêle.**