

# Ailes de poulet saupoudrées au barbecue Gochujang à la coréenne



## Ailes de poulet saupoudrées au barbecue Gochujang à la coréenne



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 18 minutes

### Ingrédients

#### Sauce barbecue Gochujang à la coréenne :

- 1/4 tasse (60 ml) de sauce soja
- 1/4 tasse (60 ml) de gochujang (pâte de piments coréens)
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre de riz
- 1 c. à table (15 ml) de flocons de piments
- 3 c. à table (45 ml) de cassonade
- 1 c. à table (15 ml) de gingembre, émincé
- 1 c. à table (15 ml) d'ail, émincé

#### Ailes de poulet :

- 2 kg d'ailes de poulet saupoudrées entièrement cuits de Reuven (code de produit 36202)
- Graines de sésame (garniture)
- 1 c. à table (15 ml) de ciboulette, finement tranchée (garniture)



### Instructions pour la préparation

**Sauce barbecue Gochujang à la coréenne :** Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients et mettre de côté.

**Présentation :** Préparer les ailes de poulet saupoudrées selon les instructions sur l'emballage. Ajouter immédiatement les ailes préparées à la sauce barbecue Gochujang à la coréenne et remuer. Garnir de ciboulette et de graines de sésame.