**PILONS DE POULETS MARINES SAUCE BARBECUE**

 24 portions

Pour la sauce

* **Oignon(s) : 1 pièce(s)**
* **Ketchup : 150 g**
* **Moutarde forte : 50 g**
* **Sauce anglaise : 8 cl**
* **Vin blanc sec : 10 cl**
* **Gousse(s) d'ail : 2 gousse(s)**
* **Huile d'olive : 3 cl**
* **Lardon(s) fumé(s) : 125 g**
* **Tabasco rouge : 3 goutte(s)**
* **Miel : 80 g**

Pour la viande

* **Aileron(s) de poulet : 20 pièce(s)**

## [SUIVANT](#_ETAPE_1)

# ETAPE 1

## Réaliser les pesées.

## Éplucher et dégermer l'ail.

## Éplucher et laver l'oignon.

## [SUIVANT](#_ETAPE_2)

##

# ETAPE 2

## Préchauffer le four à 230 °C (th. 8).Émincer l'oignon et hacher l'ail.Dans une casserole, verser un filet d'huile d'olive et faire suer l'ail et l'oignon. Ajouter les lardons et les colorer vivement. Verser ensuite le miel et laisser caraméliser, puis déglacer au vin blanc et faire bouillir jusqu'à ce que la sauce ait réduite de moitié. Ajouter alors le ketchup, la moutarde, la sauce anglaise et le Tabasco. Cuire à feu doux pendant quelques minutes, puis réserver.

## [SUIVANT](#_ETAPE_3_1)

# ETAPE 3

Disposer les ailerons dans un plat allant au four, puis verser la sauce barbecue dessus en la passant à travers un chinois. Laisser les ailerons mariner ainsi pendant une vingtaine de minutes, puis les enfourner à 230 °C pendant 20 min. Laisser la viande colorer fortement (elle doit être à la limite du brûlé).

## [SUIVANT](#_ETAPE_4)

# ETAPE 4

## Récupérer quelques cuillerées de sauce pour assaisonner la salade.Dresser les wings de poulet dans une assiette et les accompagner d'un petit bouquet de salade.