Ailes de poulet au barbecue

6 pers | 30 mn | 72 h

Les **ingrédients**

- 2 kg de poulet
- 1 kg de citron
- Huile d’olive
- 2 oignons
- 4 échalotes
- 12 gousses d’ail
- 1 cive
- 1 bouquet de persil
- 4 feuilles de laurier
- Thym
- 1 piment
- Poivre, sel

La **recette**

Etape 1

Couper les ailes en deux et les mettre dans un récipient en verre.

Etape 2

Presser les citrons et verser le jus et l’huile sur les ailes.

Etape 3

Hacher toutes les épices et les ajouter aux ailes. Bien mélanger. Saler, poivrer. Laisser macérer au frais 3 jours.

Etape 4

Cuire au barbecue en surveillant la cuisson : les ailes doivent être bien cuites à l'intérieur et juste dorées.