

Recette "Ailes Goca"

Pour 2 personnes

Ingredients

Des ailes pour 2 personnes
2 cuillères à soupe d'alcool de riz
1 pincée de poudre de gingembre
De l'huile d'olive
4 cuillères à soupe de sauce soja claire
1 cuillère à soupe de sauce soja
champignon
33 cl de Coca-Cola
1 verre d'eau

Procédure

1. Mettre les ailes dans une poche et mettre 3 cuillères de soupe d'alcool de riz, 1 verre d'eau et 1 pincée de poudre de gingembre. Fermer la poche. Laissez entre 10 et 30 minutes.
2. Faire chauffer de l'huile au fond d'une poêle.
3. Faire mijoter les poulets jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Pour la sauce: mettre 4 cuillères à soupe de sauce soja claire supérieure, 1 cuillère à soupe de sauce soja aux champignons et 33 cl de Coca Cola.
5. Porter à ébullition puis laisser mijoter avec le couvercle à feu doux pendant 30 minutes
6. Si la sauce n'est pas "collante" augmenter le feu jusqu'à ce qu'elle le soit.

P.S.: pour que la sauce pénètre bien dans le poulets, vous pouvez faire une petite entaille dans l'aile.

Bon appétit!


Camille