

# Ailerons croustillants

À savourer avec les doigts !

## Cuisiniers débutants

Ingrédients pour 2 enfants :

*Pour les ailerons au grill :*

12 ailes de poulet

2 cuill. à soupe d'huile de tournesol

2 cuill. à soupe de ketchup

1/2 cuill. à soupe de moutarde

1 cuill. à soupe d'huile de tournesol  
pour la plaque du four

*Pour les crostini :*

6 tranches de pain de mie

4 cuill. à soupe de cacahuètes  
décortiquées et salées

2 cuill. à soupe beurre mou

Concentré de tomates pour  
la décoration

Temps de préparation : 20 minutes

Marinade : 1 heure

Cuisson : 25 minutes

Matériel particulier : papier absorbant,  
pinceau, papier aluminium, emporte-  
pièce en forme de poule (si possible),  
hachoir en berceau, papier sulfurisé



Quand tu prépares de la volaille, il faut bien nettoyer ton plan de travail, tes mains et les ustensiles à l'eau savonneuse dès que tu as terminé. Pour les crostini (croûtons), tu peux aussi acheter du beurre de cacahuètes en bocal.

1

Mélange l'huile, le ketchup et la moutarde dans un bol. Badigeonne les ailes de poulet, pose-les sur une plaque et couvre-les de papier aluminium. Laisse mariner 1 heure au réfrigérateur.

2

Préchauffe ton four sur 220 °C. Découpe des poules dans les tranches de pain de mie à l'aide de l'emporte-pièce, ou coupe les tranches de pain en diagonale pour former 2 triangles. Place les cacahuètes sur la planche à découper et hache-les menu. Mélange-les avec le beurre en t'aidant d'une fourchette. Tartine le pain de cette pâte.

3

Couvre la plaque du four de papier aluminium, huile-le et dispose les ailes de poulet dessus. Glisse la plaque à mi-hauteur dans le four et fais cuire pendant 20 à 25 minutes.

4

Sors la plaque du four (en te protégeant les mains d'un gant ou d'une manique !) et pose le pain à côté des ailes de poulet. Enfourne pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les crostini soient dorés.

5

Dispose les ailerons et les crostini sur deux assiettes. Si tu veux, tu peux décorer les crostini d'un fin trait de concentré de tomates.

