

AILES DE POULET GLACEES à L'ERABLE

INGRÉDIENTS (4 portions)

- 1 kg d'ailes de poulet
- 125 ml de sirop d'érable pur
- 80 ml de sauce Chili
- 1 oignon finement haché
- 30 ml de vinaigre de cidre
- 15 ml de moutarde préparée
- 5 ml de sauce Worcestershire

PRÉPARATION

1. Mélanger le sirop d'érable pur, la sauce Chili, l'oignon, le vinaigre de cidre, la moutarde et la sauce Worcestershire dans un bol peu profond.
2. Ajouter les ailes de poulet, couvrir et réfrigérer pendant 4 heures en tournant les ailes de temps en temps.
3. Cuire sous le gril, dans le four ou sur le barbecue, en les badigeonnant régulièrement du reste de marinade.
4. *Les ailes de poulet peuvent être remplacées par des pilons de poulet.*

TARTE A L'ERABLE

INGRÉDIENTS (6-8 portions)

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 cuillères à soupe de farine
- 300 ml de sirop d'érable
- 250 ml de crème entière
- 8 noix
- Pâte brisée

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Ajouter la farine et faire légèrement roussir jusqu'à obtenir un coulis brun clair.
3. Ajouter ensuite le sirop d'érable et la crème entière.

4. Faire épaissir puis laisser tiédir.
5. Abaisser la pâte dans un plat à gâteau.
6. Verser la préparation puis ajouter les noix en guise de décoration.
7. Faire cuire 30 minutes à 180 degrés.
8. Servir tiède ou froid