

Ailes de poulet en sauce à la mijoteuse

Portions : 6 portions de 4 ailes ~ Préparation : 15 minutes ~ Temps de cuisson : 5h45



Ingrédients

- 3 livres (1,4 kg) d'ailes de poulet, coupées aux articulations, sans les extrémités
- 1 tasse de sauce BBQ Kraft Originale
- 1/4 tasse de jus d'orange
- 2 c. à soupe de miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Mettre le poulet sur une plaque à pâtisserie à rebord tapissée de papier d'aluminium. Faire cuire 30 minutes. Mettre le poulet dans la mijoteuse; jeter la graisse.
3. Mélanger la sauce BBQ, le jus d'orange et le miel. Verser le mélange sur le poulet et remuer pour bien en enrober celui-ci. Couvrir.
4. Faire cuire à FAIBLE intensité de 5 à 6 heures (ou à intensité ÉLEVÉE de 2 1/2 à 3 heures).