

Ailes de poulet



Ingredients

- ✓ LA760.1 Ailes de poulet 'style Buffalo' – 4 pièces
- ✓ LA476.1 Assaisonnement pour poulet et volaille – 1 gramme
- ✓ LA169.1 Sauce barbecue fumée Lillie's Q – 5 grammes



Préparation



1

Déposez les ailes de poulet dans le plateau en aluminium.



2

Parsemez d'herbes aromatiques et versez la sauce barbecue fumée dessus.



Ailes de poulet



Prix indicatif des produits alimentaires : 2,10 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Conseils de sensibilisation du consommateur :

-Placez le plateau en aluminium au four ou dans la friteuse à air jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 degrés.

Temps de chauffe :

(Cela dépend du matériel, mais voici une indication générale)

-Placez le plateau en aluminium au four ou dans la friteuse à air jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 degrés.

- Cuire au four pendant 15 minutes à 190 degrés

- Friteuse à air chaud : 8 minutes à 200 degrés



Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Sur le site web PS in Foodservice

Durée de conservation / À consommer de préférence avant le :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours