

## Ailes de poulet grillées



Photos : DR

- 1 kg d'ailes de poulet
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Un peu d'estragon séché
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 1 petit oignon
- 1 cuillère à soupe de sauce soya
- 1 cuillère à café de miel
- Un peu de paprika
- Un peu de graines de coriandre écrasées
- 1/2 verre à thé d'huile

- Mettre les ailes dans un saladier, ajouter tous les ingrédients, bien mélanger, laisser mariner pendant 2 heures.  
- Faire griller les ailes des deux côtés jusqu'à ce que la peau soit croustillante.

## Champignons à la crème en sauce

- 250 g de champignons
- 20 cl de crème fraîche
- 4 brins de persil
- 1 c.à.s de farine
- 1 c.à.s d'huile

Mettre les champignons dans une poêle avec l'huile, laisser cuire en remuant.

- Les saupoudrer de farine et de persil finement coupé, saler en remuant le tout, ajouter si nécessaire un peu d'eau tiède, incorporer la crème sans cesser de remuer.

**Servir aussitôt.**



**Bon  
appétit**

## Aumonière au fromage

- Feuilles de brick
- Fromage emmental coupé en petits morceaux
- Fromage de chèvre (vous pouvez mettre d'autres de votre choix)
- Saucisse de bœuf fumé coupée en lamelles (autre de votre choix)
- Origan et basilic
- Fil alimentaire

Enduire à l'aide d'un pinceau les feuilles de brick avec de l'huile d'olive

Disposer en superposant les lamelles d'emmental, de saucisse et de fromage de chèvre, parsemez avec les herbes. Fermer les feuilles sous forme de bonbons et ficelez de chaque côté avec le fil alimentaire. Disposer sur une plaque huilée, passer encore une fois un pinceau d'huile dessus.

**Enfourner 15 mn à 180° Servir chaud**

