

## Ailerons de poulet et chips de banane plantain

Mise en place et préparation: env. 30 min.  
Cuisson: env. 45 min

### Ailerons de poulet

- 2 c. s. de crème à rôtir
- 4 gousses d'ail, pressées
- 1 c. s. de curry fort (p. ex. Madras)
- 1 c. s. de paprika rose
- 1 c. c. de poivre de Cayenne
- ½ c. c. de grains de piment de la Jamaïque, écrasés
- 1 c. c. de gingembre frais finement râpé
- ¾ c. c. de sel
- 12 ailerons de poulet (env. 800 g)

Bien mélanger la crème à rôtir et tous les ingrédients, y compris le sel, dans un grand saladier. Ajouter les ailerons de poulet, bien mélanger, répartir sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

**Cuisson:** env. 45 min au milieu du four préchauffé à 200°C.

### Chips de banane plantain

- 1 banane plantain de taille moyenne (env. 400 g, voir remarque)
- 100 g de beurre à rôtir
- sel marin, selon goût

**1.** Couper les deux bouts de la banane plantain, la partager en deux. Entailler la peau. Peler. **2.** Bien chauffer le beurre à rôtir dans une petite casserole. Y émincer la banane à la mandoline, par portions, laisser risoler env. 1 min. Retirer avec une écumoire, égoutter sur du papier absorbant, saler selon goût.

**Présentation:** dresser les ailerons de poulet et les chips de banane plantain sur des feuilles de bananier.

**Remarque:** la peau des bananes plantain mi-mûres est vert-jaune. Les feuilles de bananier sont disponibles dans les épiceries asiatiques.

