

# Ailes de poulet à la Mario

- 24 ailes de poulets
- 2 c. à thé (10ml) de paprika
- 1 ½ à thé (7ml) de poudre d'ail
- 1c. à thé (5ml) d'origan séché
- 1c. à thé (5ml) de sel
- 1c. à thé (5ml) de poivre
- 1c. à thé (5ml) de piment de Cayenne

Mélanger les ingrédients ensemble, puis avec les ailes de poulet.

Garder au réfrigérateur quelques heures

Cuire au four a 425F (220C) pendant 20 minutes sur une plaque.

Pour des ailes extra fortes, ajouter 1c. a thé (5ml) de sambal oelek ou pâte de piment.