# Wings de poulet caramélisés à l’Époisses AOP La Tradition

## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **25 min.**

## Ingrédients

- 1 Époisses AOP La Tradition
- 12 aillerons de poulet
- 150 g de sauce barbecue
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 200°C
2. Dans un plat résistant à la chaleur, badigeonnez les aillerons avec la sauce barbecue. Assaisonnez avec le sel et le poivre selon votre gout.
3. Placez sous la cloche du barbecue pour 15 à 20 minutes.

4. Une fois cuit, retirez du barbecue et réservez au chaud.
5. Parallèlement, incisez en forme de croix le dessus de l’Époisses à l’aide de la pointe d’un couteau en le laissant dans sa boîte. Il est préférable de consolider la soudure de la boite avec une agrafe.
6. Au moment du service, placez l’Époisses sous la cloche du barbecue 5 minutes environ, jusqu’à ce que le fromage soit bien fondu.
7. Servez bien chaud en trempant généreusement les wings de poulet dans le fromage fondu.