

Ailes de poulet laquées Trouble Trinidad

Envie d'un plat qui réveille les papilles sans complications ? Ces ailes de poulet laquées Trouble Trinidad marient chaleur et fraîcheur : la montée puissante du Trinidad Scorpion, l'acidité du citron et la profondeur de l'ail forment une laque brillante et équilibrée. La sauce, fluide et nappante, enrobe joliment la peau croustillante pour un résultat à la fois vif et gourmand. Parfaites pour un dîner convivial, un apéro d'été ou une soirée foot, ces ailes se préparent rapidement et se dégustent chaudes, accompagnées de pommes de terre rôties pour contraster le piquant. Sortez vos brochettes, allumez le four ou le barbecue et lancez-vous : la recette est simple, audacieuse et pensée pour goûter la sauce dès la première bouchée.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1,2 kg d'ailes de poulet (séparées en trois si besoin)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 2 cuillères à soupe de Sauce piquante Trouble Trinidad
- 1 cuillère à soupe de Sauce piquante Trouble Trinidad (pour la finition)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable (facultatif, pour adoucir la laque)
- 500 g de pommes de terre grenaille, coupées en deux
- 1 cuillère à soupe d'huile pour les pommes de terre
- Quelques brins de coriandre ou de persil pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce piquante - Trouble Trinidad - 155G



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (ou préparez le barbecue à feu moyen). Disposez les pommes de terre coupées sur une plaque, arrosez-les d'huile, salez et enfournez 30-35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Pendant ce temps, dans un grand bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de Sauce piquante Trouble Trinidad, le jus de citron, l'ail écrasé, le sel et le poivre. Ajoutez le miel si vous souhaitez tempérer le piquant.

Ajoutez les ailes de poulet dans la marinade, mélangez bien pour les enrober. Laissez mariner 15 à 25 minutes au frais (ou 30 minutes si le temps le permet) pour que les saveurs s'imprègnent.

Placez les ailes sur une grille posée sur une plaque (ou directement sur la grille du barbecue). Enfouez 20-25 minutes, en retournant à mi-cuisson pour uniformiser la coloration. Sur le barbecue, comptez 12-15 minutes par face selon l'intensité du feu.

Après la première cuisson, badigeonnez généreusement les ailes avec 1 cuillère à soupe supplémentaire de Sauce piquante Trouble Trinidad mélangée à un filet d'huile ou un peu de miel. Remettez au four 5 à 7 minutes pour caraméliser la laque.

Servez les ailes bien chaudes, parsemées de coriandre ou de persil, accompagnées des pommes de terre rôties. Proposez la sauce restante à côté pour que chacun ajuste le piquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Badigeonnez en plusieurs fois pour construire la laque sans brûler. Si le barbecue est très chaud, déplacez les ailes sur une zone indirecte pour finir la cuisson doucement.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit