

# Ailes de poulet épicées à L'Atomique

Ailes de poulet épicées à L'Atomique — Dès l'ouverture du pot, laissez-vous tenter : le mélange Bhut Jolokia, habanero et piment oiseau relève la chair dorée d'une touche acidulée et aillée. Ces ailes rôties, badigeonnées d'un miel léger et d'un peu de beurre fondu, caramélisent en surface tout en gardant l'intérieur juteux ; la sauce apporte une texture nappante et un piquant progressif. Servez-les avec des pommes de terre au four croustillantes et une salade croquante parfumée au citron pour tempérer la chaleur. Facile et convivial, ce plat fonctionne en soirée détendue ou pour un repas à partager ; il donne envie de se lancer dès maintenant, goutte après goutte.

**P**  
PERSONNES  
**4**

**T**  
PRÉPARATION  
**20 min**

**C**  
CUISSON  
**40 min**

**D**  
DIFFICULTÉ  
**facile**

# Ingrédients

- 1,2 kg d'ailes de poulet (environ 12 ailes)
- 8 à 12 gouttes de L'Atomique (voir dosage)
- 3 c. à soupe de miel liquide (facultatif)
- 30 g de beurre fondu (ou 2 c. à soupe d'huile neutre)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir moulu
- 2 c. à soupe de jus de citron frais
- 800 g de petites pommes de terre, coupées en deux
- 1 c. à soupe d'huile pour rôtir les pommes de terre
- Salade croquante: jeunes pousses, radis et concombre (au goût)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe de jus de citron pour la salade
- Coriandre fraîche ou persil pour servir (optionnel)

## LE MÉLANGE DE LA RECETTE



L'Atomique



Scanner pour voir le produit

# Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 190 °C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Dans un grand bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail écrasé, le paprika fumé, le sel, le poivre et 8 gouttes de L'Atomique. Ajoutez les ailes et mélangez bien pour enrober. Laissez mariner 15 à 30 minutes au réfrigérateur si le temps le permet.

Pendant ce temps, préparez les pommes de terre: mélangez-les avec 1 c. à soupe d'huile, une pincée de sel et répartissez-les sur une autre plaque en une seule couche.

Placez les pommes de terre au four et enfournez 35 à 40 minutes en les retournant à mi-cuisson pour qu'elles dorent. Elles peuvent cuire en même temps que les ailes si vous avez deux plaques.

Disposez les ailes sur la plaque préparée et enfournez 30 à 35 minutes, en les retournant une fois pour dorer uniformément. Surveillez la cuisson pour qu'elles restent juteuses.

Préparez le glaçage: mélangez le miel (si utilisé), le beurre fondu et 2 à 4 gouttes supplémentaires de L'Atomique. Chauffez légèrement pour rendre le mélange homogène.

5 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez généreusement les ailes du glaçage et remettez-les au four pour caraméliser. Ajustez la quantité de L'Atomique si nécessaire, goutte par goutte.

Pendant que tout repose 5 minutes hors du four, préparez la salade: mélangez les jeunes pousses, radis et concombre avec l'huile d'olive et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez les ailes chaudes, parsemez de coriandre ou persil, accompagnez des pommes de terre croustillantes et de la salade pour équilibrer les saveurs et la chaleur.

## Le conseil des Épices Curieuses

Séchez bien les ailes avant la marinade pour obtenir une peau croustillante. Utilisez deux temps d'ajout de L'Atomique: un peu en cuisson pour diffuser la chaleur, quelques gouttes au finish pour l'éclat aromatique. Si vous évitez le miel, remplacez par un filet de sirop d'érable. Pour vérifier la cuisson, la chair doit se détacher facilement de l'os et la température interne atteindre 75 °C.

---

# Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit