

Ailes de poulet rôties au Haban's

Ailes de poulet rôties, croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur, relevées d'un glaçage au piment Habanero : une recette qui donne immédiatement envie de s'y mettre. La Sauce Originale apporte une attaque franche, une chaleur fruitée et une pointe sucrée-salée grâce à la carotte et au vinaigre, tandis que le gingembre et l'ail donnent du relief. La texture onctueuse du glaçage nappe les ailes sans les alourdir. Idéale pour une soirée entre amis ou un repas familial accompagné d'une salade fraîche et de pommes de terre rôties, cette préparation simple révèle le piment sans l'écraser. Commencez la cuisson et ajustez la pointe de piquant au fur et à mesure pour garder le contrôle des saveurs.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1,2 kg d'ailes de poulet (environ 12-16 ailes)
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de Sauce Originale (Habanero) - pot de 90 g
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- quelques brins de coriandre fraîche pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Haban's - Sauce
Originale - Pot de 90G



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 220 °C et placez une grille sur une plaque recouverte de papier cuisson pour que l'air circule autour des ailes.

Séchez les ailes avec du papier absorbant. Dans un grand bol, mélangez l'huile, le sel, le poivre, le paprika et l'ail écrasé. Ajoutez les ailes et massez-les pour bien les enrober.

Disposez les ailes en une seule couche sur la grille. Enfourniez 25 minutes en les retournant une fois à mi-cuisson pour obtenir une peau bien croustillante.

Pendant ce temps, préparez le glaçage: dans une petite casserole, mélangez le miel, le vinaigre de cidre, le jus de citron vert et 2 cuillères à soupe de Sauce Originale. Chauffez à feu doux 2 à 3 minutes pour lier et réduire légèrement, goûtez et ajustez.

Après 25 minutes, sortez la plaque, badigeonnez généreusement les ailes avec la moitié du glaçage puis remettez au four 6 à 8 minutes pour caraméliser légèrement.

Sortez les ailes, nappez avec le reste du glaçage et laissez reposer 3 minutes sur la grille pour que le nappage se fige légèrement.

Transférez les ailes dans un plat, parsemez de coriandre fraîche ciselée et servez immédiatement avec quartiers de citron vert pour ceux qui veulent plus d'acidité.

Conseil sécurité piquant: servez la Sauce Originale restante à table pour que chacun ajuste le degré de chaleur à sa convenance.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une peau encore plus croustillante, laissez sécher les ailes au réfrigérateur, à découvert, pendant 1 heure avant cuisson. Si vous préférez un goût plus doux, réduisez la Sauce Originale dans le glaçage à 1 cuillère à soupe et complétez par du miel.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit