

Wings caramélisées façon bistrot

Wings caramélisées, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, voilà une recette qui invite à se rassembler autour d'une assiette chaleureuse. La Sauce DamnHot Wings 275G apporte une robe brillante, une montée épicée maîtrisée et des notes acidulées qui caramelisent joliment en fin de cuisson. En mélangeant la sauce à un peu de matière grasse avant d'en napper les ailes, tu obtiens un glaçage laqué et persistant en bouche. Cette recette s'adresse aussi bien à une soirée entre amis qu'à un dîner familial convivial : sers les wings avec des pommes de terre rôties et une salade croquante pour un contraste de textures et de saveurs qui fait toujours son effet.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1 kg d'ailes de poulet, séparées en deux et bien sèches
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 30 g de beurre (facultatif pour brillance)
- Sauce DamnHot Wings 275G (voir dosage ci-dessous)
- 800 g de pommes de terre coupées en quartiers
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1 salade croquante (laitue, roquette ou mélange) et quelques radis
- 1 citron vert (zeste et quartiers pour servir)
- Sel et poivre

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce DamnHot Wings
275G



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 220 °C. Dispose les ailes sur une plaque recouverte de papier cuisson, sans les serrer.

Assaisonne les ailes de sel et poivre, arrose-les d'une cuillère à soupe d'huile et enfourne 20 à 25 minutes en les retournant à mi-cuisson pour qu'elles dorent uniformément.

Pendant ce temps, mélange les quartiers de pommes de terre avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le paprika, du sel et étale-les sur une autre plaque. Enfourne pour 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Dans une petite casserole, fais fondre doucement le beurre avec la seconde cuillère à soupe d'huile, retire du feu et incorpore la Sauce DamnHot Wings en remuant pour obtenir un mélange homogène et laqué.

Quand les ailes sont bien dorées, sors la plaque, transfère les ailes chaudes dans un grand saladier ou un plat creux et verse la sauce chaude dessus. Mélange soigneusement pour enrober chaque pièce.

Remets les ailes nappées au four 4 à 6 minutes à 200 °C pour caraméliser la sauce. Surveille la coloration pour éviter de brûler.

Sors les ailes et laisse reposer 2 minutes. Dresse avec les pommes de terre rôties, la salade croquante assaisonnée d'un filet de citron vert et propose des quartiers de citron pour ceux qui aiment relever encore.

Pour une finition, ajoute un zeste de citron vert et quelques feuilles d'herbes fraîches (coriandre ou persil) à la salade.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour des ailes particulièrement croustillantes, sèche-les bien au papier absorbant avant cuisson et ne surcharge pas la plaque. Surveille le four lors du glaçage final pour éviter toute amertume due à une caramélisation excessive.

