

Ailes de poulet piquantes au Crazy Bastard Superhot

Envie d'un plat convivial qui réveille les papilles ? Ces ailes de poulet piquantes au Crazy Bastard Superhot marient une chair fondante et une peau croustillante à une sauce vive et parfumée. Le mélange de citronnelle, gingembre et feuille de citron vert apporte une fraîcheur acidulée qui contraste avec la chaleur soutenue du chili, tandis que l'ail et le galanga ajoutent une profondeur racée. Badigeonnées en fin de cuisson, les ailes gardent une belle brillance et une texture collante, parfaites pour un dîner entre amis ou une soirée télé. La recette reste simple et accessible : quelques gestes, un passage au four et un riz nature pour équilibrer l'ensemble.

P

PERSONNES

4

T

PRÉPARATION

20 min

C

CUISSON

35 min

D

DIFFICULTÉ

facile

Ingrédients

- 1,2 kg d'ailes de poulet entières, parées
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale neutre
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 morceau de gingembre frais (environ 2 cm), râpé
- 1 cuillère à soupe de galanga râpé (ou 1 cuillère à café de poudre, optionnel)
- 1 concombre, coupé en bâtonnets pour servir
- 300 g de riz blanc cuit, pour accompagner
- Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale (voir dosage conseillé ci-dessous)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale 100ml



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 210 °C. Tapote les ailes avec du papier absorbant pour bien sécher la peau — cela aide à obtenir du croustillant.

Dans un grand bol, mélange l'huile, le sel, le poivre, l'ail écrasé, le gingembre et le galanga. Ajoute les ailes et mélange pour bien enrober chaque pièce.

Dispose les ailes en une seule couche sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une grille posée sur une plaque. Enfourne pour 25 minutes, puis retourne les ailes et poursuis la cuisson 8-10 minutes pour bien dorer.

Pendant ce temps, prépare le riz et coupe le concombre en bâtonnets. Goûte une petite touche de sauce pour calibrer l'intensité avant d'utiliser sur les ailes.

Sors les ailes du four et badigeonne chaque aile d'une fine couche de Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Spéciale avec un pinceau. Remets au four 2-3 minutes pour fixer le nappage — attention à la température pour ne pas brûler la sauce.

Sors du four, attends 2 minutes puis propose les ailes avec le riz nature et le concombre frais pour apporter une note rafraîchissante face au piquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Badigeonne la sauce en fin de cuisson pour préserver ses notes citronnées. Pour répartir la chaleur, mélange la sauce à une cuillère de miel ou de mayonnaise avant d'en napper les ailes. Si tu veux une peau plus croustillante, passe les ailes quelques minutes sous le gril après le badigeonnage en surveillant de près.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit