

Ailes de poulet piquantes au Superhot Scorpion

Ailes de poulet piquantes préparées avec une glaçage caribéen relevé : dès la première bouchée, la chair fondante rencontre une chaleur vive et fumée qui réveille les papilles. La sauce Superhot Scorpion apporte une attaque pimentée soutenue, des notes fumées et une rondeur d'épices chaudes ; le miel et le citron équilibrent la puissance pour une texture brillante et collante sur la peau croustillante. Cette recette simple et conviviale est idéale pour un dîner entre amis ou une soirée tapas, elle donne envie de passer en cuisine tout de suite pour rôtir, napper et passer sous le grill deux ou trois minutes afin d'obtenir ce glaçage laqué et parfaitement caramélisé.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g d'ailes de poulet, parées et séparées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 3 gousses d'ail, émincées
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu ou d'huile pour le glaçage
- 1 cuillère à soupe de persil ou coriandre hachée pour la finition
- 500 g de pommes de terre à rôtir, coupées en quartiers
- 2 cuillères à soupe d'huile pour les pommes de terre
- 1 poignée de salade verte croquante (mélange, roquette ou céleri en branches)
- Vinaigrette simple: 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 de jus de citron, sel, poivre
- Sauce Piquante Superhot Scorpion 100ml (voir dosage prudent ci-dessous)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Superhot Scorpion 100ml



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200°C (chaleur tournante si possible). Dispose les pommes de terre sur une plaque, arrose d'huile, sale, poivre, mélange et enfourne pour 35-40 minutes en remuant à mi-cuisson.

Dans un grand saladier, mélange l'huile d'olive, l'ail émincé, le sel et le poivre. Ajoute les ailes et enrobe-les bien. Laisse reposer 15 à 30 minutes au frais si tu as le temps.

Prépare le glaçage: dans un petit bol, mélange le miel, le jus de citron et le beurre fondu. Incorpore la quantité prudente de Sauce Piquante Superhot Scorpion indiquée dans le dosage.

Place les ailes sur une plaque recouverte de papier cuisson, en une seule couche. Enfourne 25 à 30 minutes à 200°C, en retournant les ailes à mi-cuisson pour dorer uniformément.

Sors la plaque, badigeonne généreusement les ailes avec la moitié du glaçage au miel et sauce pimentée. Passe les ailes 2 à 4 minutes sous le grill (surveillance attentivement) pour caraméliser sans brûler.

Remets un second glaçage rapide si tu veux plus de brillance, puis laisse reposer 3 minutes hors du four. Parseme de persil ou coriandre hachée avant de servir.

Mélange la salade avec la vinaigrette et sers les ailes bien chaudes avec les pommes de terre rôties et la salade croquante. Propose la Sauce Piquante Superhot Scorpion à table en doses très faibles pour ceux qui veulent renforcer le piquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une peau encore plus croustillante, laisse les ailes sécher 15 minutes sur une grille au réfrigérateur avant la cuisson. Surveille le grill quelques secondes: le sucre du miel caramélise vite. Accompagne d'un yaourt nature ou d'avocat pour adoucir la chaleur à la dégustation.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit