

Ailes de poulet rôties au Voodoo Reaper

Ailes de poulet rôties au miel, citron vert et une pointe de Voodoo Reaper : une recette qui réveille les papilles dès la première fournée. La peau devient croustillante, le glaçage au miel caramélise et laisse perler des notes acidulées qui tempèrent la chaleur fruitée de la Sauce Carolina Reaper - Voodoo Reaper. La texture sucrée-collante enveloppe chaque aile d'un laqué brillant tandis que la salade croquante apporte fraîcheur et contraste. C'est l'idée parfaite pour un dîner convivial ou un apéritif généreux entre amis, quand on veut jouer la carte du goût et de l'audace sans se compliquer la vie. Lance-toi : tu maîtrises l'intensité en quelques gouttes et tu régales tout le monde.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1,2 kg d'ailes de poulet, pointes retirées si désiré
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de miel liquide
- le zeste et le jus d'1 citron vert
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à café de paprika doux
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir
- Sauce Carolina Reaper - Voodoo Reaper (voir dosage prudent ci-dessous)
- Pour la salade croquante: 150 g de jeunes pousses ou laitue, 1/2 concombre en fines rondelles, 6 radis émincés, 1 petit oignon rouge émincé
- Pour la vinaigrette: 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de jus de citron vert, 1 c. à café de miel, sel et poivre

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Carolina reaper -
Voodoo Reaper - 155G



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Recouvre une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou utilise une grille posée sur la plaque.

Dans un grand saladier, mélange l'huile d'olive, le miel, le zeste et le jus de citron vert, l'ail écrasé, le paprika, le sel et le poivre.

Ajoute les ailes de poulet au saladier et mélange bien pour enrober. Laisse mariner 15 à 20 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 2 heures au frais si tu prépares à l'avance).

Avant la cuisson, incorpore très prudemment la Sauce Carolina Reaper - Voodoo Reaper à la marinade selon le dosage conseillé. Mélange pour répartir sans excès.

Dispose les ailes sur la plaque en une seule couche, peau vers le haut, en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas pour bien croustiller.

Rôtis 25 minutes puis retourne rapidement chaque aile; poursuis la cuisson 8 à 10 minutes pour obtenir une peau bien dorée et croustillante. Si nécessaire, passe 1 à 2 minutes sous le gril en surveillant.

Pendant les 5 dernières minutes, badigeonne les ailes avec un peu de la marinade réservée (non entamée par la cuisson) ou ajoute quelques gouttes supplémentaires de Sauce Carolina Reaper - Voodoo Reaper si tu veux accentuer le laquage.

Prépare la salade en mélangeant les jeunes pousses, concombre, radis et oignon. Fouette les ingrédients de la vinaigrette et assaisonne au dernier moment.

Sers les ailes bien chaudes avec la salade croquante à côté. Propose quelques gouttes de Sauce Carolina Reaper - Voodoo Reaper en accompagnement pour les plus audacieux.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une peau extra croustillante, laisse sécher légèrement les ailes 30 minutes au frais avant de cuire. Chauffe la plaque au four quelques minutes avant d'y déposer les ailes pour mieux saisir la peau.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit