LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Ailes de poulet habanero rôties au citron

Ailes de poulet habanero rôties au citron : des ailes croquantes, une chair juteuse et une marinade qui ensoleille l’assiette. Le Piment Habanero (extra fort) est utilisé ici en toute parcimonie pour apporter une chaleur vive et des notes fruitées qui soulignent le citron et l’ail sans masquer le goût du poulet. Cette recette familiale et gourmande se prépare rapidement : une courte marinade à base d’huile, citron, ail et une infime pincée de habanero, puis on enfourne jusqu’à obtenir une peau bien dorée. Idéale pour un apéritif généreux entre amis ou un dîner convivial, elle séduit les amateurs de sensations relevées tout en restant accessible aux cuisiniers de tous niveaux.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**35 min**	**facile**

Ingrédients

- 1,2 kg d'ailes de poulet, séparées en morceaux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, écrasées
- Le zeste et le jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (ou sirop d'érable)
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- Piment Habanero (extra fort) — voir dosage
- Quelques brins de coriandre ou de persil pour servir
- Quartiers de citron pour accompagner

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Habanero (extra fort)

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 210 °C (chaleur tournante si possible). Tapisse une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou utilise une grille posée sur la plaque.

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

Ajoute le Piment Habanero (extra fort) au mélange d'huile en suivant le dosage conseillé; mélange bien pour homogénéiser. Commence toujours par moins, tu peux ajuster après cuisson.

Enrobe les ailes de poulet avec la marinade, couvre et laisse reposer 10 à 30 minutes au réfrigérateur. Si tu manques de temps, 10 minutes suffisent pour imprégner les parfums.

Dispose les ailes en une seule couche sur la grille ou la plaque, verse un peu de marinade restante dessus et enfourne pour 30–35 minutes, en retournant à mi-cuisson pour dorer uniformément.

Si tu veux une peau encore plus croustillante, active le grill 2–3 minutes en fin de cuisson en surveillant attentivement.

Sors les ailes, laisse-les reposer 3 minutes, saupoudre de coriandre ou persil haché et sers avec des quartiers de citron.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Pour une peau parfaitement croustillante, pose les ailes sur une grille afin que l’air circule sous les morceaux. 2) Si l'intensité est trop faible après cuisson, propose un filet d'huile pimentée séparé où chacun dose notre Piment Habanero (extra fort) réservé. 3) Pour adoucir la chaleur, accompagne d'une sauce yaourt citronnée ou d'une salsa mangue.