

Ailes de poulet grillées miel-citron à la Sauce Piquante Danger

Croquantes à l'extérieur, juteuses à l'intérieur : ces ailes de poulet nappées d'une marinade miel-citron offrent un équilibre gourmand entre douceur caramélisée et acidité vive. Une toute petite goutte de Sauce Piquante Danger infuse la préparation d'une attaque pimentée rapide et vinaigrée, tandis qu'une sauce fraîche au yaourt vient adoucir et apporter de la fraîcheur à la dégustation. Idéales pour un dîner en famille ou un apéritif partagé, ces ailes se préparent vite et séduisent par leurs contrastes de texture et de saveurs.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 1 kg d'ailes de poulet (séparées en deux si souhaité)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de miel liquide
- Le jus et le zeste d'1 citron
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 goutte de Sauce Piquante Danger (force 10/10)
- 150 g de yaourt nature entier
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse (ou mayonnaise)
- 1 c. à soupe de jus de citron pour la sauce

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Danger
(force 10/10) ultra forte



Scanner pour voir le produit

- 1 c. à café de miel pour la sauce (facultatif)
- 2 c. à soupe de coriandre ou persil plat ciselé
- Quartiers de citron pour servir

Préparation

Préparez la marinade: dans un grand bol, mélangez l'huile d'olive, le miel, le jus et le zeste de citron, l'ail écrasé, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une émulsion homogène.

Dosez la Sauce Piquante Danger avec précaution: déposez 1 goutte sur le dos d'une cuillère et incorporez-la à la marinade en remuant bien pour la diluer uniformément.

Ajoutez les ailes de poulet dans la marinade, mélangez pour bien les enrober, puis couvrez et laissez reposer 30 minutes à température ambiante (ou jusqu'à 1 heure si vous disposez de plus de temps).

Préchauffez le four à 220 °C (ou préparez un grill bien chaud). Disposez les ailes sur une plaque recouverte de papier cuisson ou directement sur la grille, en laissant de l'espace entre elles.

Enfournez ou grillez 25-30 minutes, en retournant à mi-cuisson. Environ 5 minutes avant la fin, badigeonnez éventuellement d'un peu de marinade réservée pour caraméliser légèrement la surface.

Pendant la cuisson, préparez la sauce fraîche: dans un bol, fouettez le yaourt, la crème fraîche, le jus de citron, le miel facultatif et les herbes ciselées. Goûtez et, si vous le souhaitez, ajoutez une micro-trace de Sauce Piquante Danger (à peine une goutte répartie sur l'ensemble) en gardant la plus grande prudence.

Sortez les ailes du four, laissez reposer 3 minutes, puis servez chaudes accompagnées de la sauce au yaourt et de quartiers de citron.

Le conseil des Épices Curieuses

Diluez toujours la sauce ultra-piquante dans une base (marinade, yaourt, huile) avant de l'incorporer au plat pour mieux maîtriser la chaleur. Conservez une pipette ou une cuillère dédiée pour doser précisément. Pour un fini plus caramélisé, augmentez la chaleur les 2 dernières minutes de cuisson en surveillant étroitement.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit