

Ailes de poulet rôties glacées à la Sauce piquante aux 100 variétés de piments

Ces ailes de poulet rôties, glacées d'une sauce brillante et relevée, sont une invitation immédiate à passer à table. La Sauce piquante aux 100 variétés de piments apporte une attaque vive, des notes fruitées et une chaleur persistante qui se marient à merveille avec le beurre fondu et, si vous le souhaitez, une touche de miel pour arrondir l'ensemble. La texture pulpeuse et adhérente de la sauce forme un glaçage brillant et collant après un passage rapide sous le grill — parfait pour un dîner convivial ou un apéro gourmand à partager.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 1 kg d'ailes de poulet (environ 12-16 pièces)
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou colza)
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 3 cuillères à soupe de Sauce piquante aux 100 variétés de piments
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (facultatif, à ajuster selon goût)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- Une pincée de paprika fumé (facultatif)
- Quelques brins de coriandre ou de persil plat pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce piquante aux 100 variétés de piments



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7-8) et placez une grille au centre avec une plaque recouverte de papier cuisson en dessous pour récupérer les sucs.

Séchez bien les ailes avec du papier absorbant. Dans un grand bol, mélangez les ailes avec l'huile, le sel et le poivre pour les enrober uniformément.

Disposez les ailes en une seule couche sur la grille, en laissant un peu d'espace entre elles. Enfourez 25-30 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Pendant ce temps, préparez le glaçage: dans un bol résistant à la chaleur, mélangez le beurre fondu, la Sauce piquante aux 100 variétés de piments, le jus de citron et le miel si utilisé. Goûtez et ajustez par petites quantités.

Quand les ailes sont presque cuites (après environ 25-28 minutes), badigeonnez-les généreusement d'une fine couche de glaçage puis passez-les 3-4 minutes sous le grill du four pour caraméliser la surface et obtenir une finition brillante. Surveillez attentivement pour éviter les brûlures.

Sortez les ailes, laissez reposer 2 minutes, puis badigeonnez à nouveau d'un peu de glaçage pour renforcer le brillant et la saveur.

Servez immédiatement, parsemez de coriandre ou de persil, et proposez un petit ramequin du reste de glaçage à côté pour les convives qui souhaitent plus de piquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une cuisson encore plus croustillante, séchez les ailes plusieurs heures au réfrigérateur avant cuisson. Remplacez le miel par du sirop d'érable pour une note plus profonde. Si vous préférez moins de piquant, diluez la sauce dans un peu de beurre fondu ou de yaourt nature pour servir en dip. Surveillez le passage au grill: la sauce caramélise vite.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit