Buffalo Wings

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 35mn

Ingrédients :

Ingrédients (4 personnes) :

- 1,2 kg d'ailes de poulet (parties drumette et wingette séparées)
- 3 c. à soupe d'huile neutre
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café d'ail en poudre
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre
- 6 c. à soupe de sauce Alélor Cacao & Cacahuètes
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 50 g de cacahuètes torréfiées concassées
- 2 oignons nouveaux (parties vertes)
- 1 citron vert
- Quelques pluches de coriandre

Etapes :
Étapes :

1. Sécher soigneusement les ailes de poulet avec du papier absorbant (étape clé pour le croustillant).
2. Dans un grand saladier, mélanger les ailes avec l'huile, le paprika fumé, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Laisser mariner 30 min à température ambiante.
3. Préchauffer le four à 220°C, chaleur tournante. Disposer les ailes sur une grille au-dessus d'une plaque (pour que la graisse s'écoule et que les ailes croustillent partout).
4. Enfourner 30 à 35 min en retournant les ailes à mi-cuisson. Elles doivent être dorées et croustillantes.
5. Pendant ce temps, préparer le glaçage : dans une casserole, faire chauffer doucement la sauce Alélor Cacao & Cacahuètes avec le miel et la sauce soja, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
6. À la sortie du four, transvaser les ailes dans un grand saladier. Verser le glaçage chaud et mélanger délicatement pour bien les enrober.
7. Dresser sur un plat de service. Parsemer généreusement de cacahuètes concassées, d'oignons nouveaux ciselés et de pluches de coriandre.
8. Servir aussitôt avec des quartiers de citron vert à presser au moment de déguster.