

Ailes de poulet croustillantes à la coréenne

par STEFANO FAITA

Quantité : 4 (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **10 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

POUR LES AILES DE POULET

1 kg d'ailes de poulet

375 ml (1 1/2 tasses) de fécule de maïs

185 ml (3/4 tasse) d'eau

15 ml (1 c. à soupe) de graines de sésame grillées

4 oignons verts coupés en biais

4 concombres libanais coupés finement en biais

Sel et poivre en quantité suffisante

Huile de canola pour friture, en quantité suffisante

POUR LA SAUCE

60 ml (1/4 tasse) de pâtes de piments forts (style Gochujang)

60 ml (1/4 tasse) de ketchup aux tomates

45 ml (3 c. à soupe) de cassonade

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soja

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz

5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame

Préparation

1. Bien éponger les ailes de poulet à l'aide d'un papier absorbant pour en retirer l'humidité.
2. Dans une casserole épaisse, chauffer l'huile de canola à feu moyen-élevé jusqu'à ce que le thermomètre à friture indique 350°F.
3. Dans un grand bol, mettre $\frac{3}{4}$ de tasse de fécule de maïs. Assaisonner les ailes de poulet de sel et de poivre. Recouvrir individuellement chaque morceau d'aile de poulet de fécule de maïs et réserver.
4. Dans un autre bol, fouetter $\frac{3}{4}$ de tasse de fécule de maïs et $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau pour obtenir une pâte liquide. Ajouter chaque aile de poulet, une à la fois, et bien enrober. Secouer l'excédent de pâte et faire frire les ailes de poulet par lots pendant environ 10-12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égoutter sur du papier absorbant.
5. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble et chauffer dans une petite casserole. Porter à ébullition puis retirer du feu.
6. Mélanger les ailes de poulet croustillantes dans un grand bol avec autant de sauce que vous le souhaitez. Transférer dans une assiette de service et garnir de graines de sésame, d'oignons verts et de tranches de concombre.

PUBLICITÉ