



# Ailes de poulet piquantes à l'érable sur le BBQ

par [STEVEN RAICHLEN](#)

Quantité : **4 portions** (6) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **20 min**

PUBLICITÉ

## Ingrédients

12 pilons d'ailes de poulet, préférablement biologique

### MARINADE SÈCHE

15 ml (1 c. à soupe) de sel de mer

15 ml (1 c. à soupe) de poivre fraîchement moulu

15 ml (1 c. à soupe) de paprika épicé

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge

### GLAÇAGE

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

60 ml (4 c. à soupe) de sirop d'érable

45 ml (3 c. à soupe) de sauce piquante (québécoise)

30 ml (2 c. à soupe) de whisky canadien

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée finement

### ACCORD METS-VINS

[Le Bonheur, cabernets sauvignons, Afrique du Sud](#)

## Préparation

1. Découper le tour de l'extrémité de la petite partie de chaque pilon d'ailes et à l'aide d'une fourchette écraser la chair vers le bas, afin de dégager l'os. Déposer dans un grand bol.
2. Saupoudrer les ailes de poulet de sel, de poivre et de paprika. Incorporer l'huile d'olive et bien mélanger.
3. Ajuster votre gril pour une cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen (200 degrés Celsius ou 400 degrés Fahrenheit). Disposer les ailes de poulet au centre de la grille de manière à ce qu'elles ne se superposent pas et que le rebondi soit sur le dessus. Jeter les copeaux de bois sur les charbons (facultatif). Couvrir le gril et faire griller (et fumer) les ailes de poulet jusqu'à ce que la peau soit croustillante et bien dorée et que le poulet soit complètement cuit, soit 20 à 30 minutes. Pour vérifier la cuisson, entailler la partie la plus épaisse de l'aile : la chair ne devrait plus être rosée près de l'os.
4. Entre-temps, faire la glaçure : faire fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu moyen. Incorporer le sirop d'érable, la sauce piquante et le whisky. Cuire jusqu'à ce que la mixture produise des bulles, soit environ 5 minutes. Réserver et garder chaud.
5. Environ 5 minutes avant que le poulet ne soit cuit, badigeonner les ailes de poulet sur tous les côtés avec la glaçure et les remettre sur le gril. Répéter l'opération durant les 2 dernières minutes. Disposer les ailes de poulet sur un plat de service et verser un filet de glaçure dessus. Saupoudrer de ciboulette et servir avec ce qui reste de glaçure en accompagnement.

► [Voir la vidéo de la recette](#)