



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Ailes de poulet piquantes

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1 cuillère à table de coriandre moulue
- 1 cuillère à thé de cumin moulu
- 1/2 cuillère à thé de flocons de piment fort
- 1 cuillère à thé de garam masala (facultatif)
- 2 cuillères à table d'huile végétale
- 2 cuillères à table de vinaigre
- 1 cuillère à table de sauce soja
- 3 lb d'ailes de poulet

Préparation	90 minutes
Cuisson	30 minutes
Portion(s)	6 portions

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger l'ail, la coriandre, le cumin, les flocons de piment fort et le garam masala, si désiré. Ajouter l'huile, le vinaigre et la sauce soja et mélanger. Couper le bout des ailes de poulet (réserver les bouts pour préparer un bouillon de poulet) et diviser les ailes en deux aux articulations. Mettre les ailes de poulet dans la préparation d'épices en les retournant pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou jusqu'à 24 heures.

2. Sur une plaque de cuisson huilée, disposer les ailes de poulet côte à côte. Cuire au four préchauffé à 400°F (200°C) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les ailes de poulet aient perdu leur teinte rosée à l'intérieur (retourner une fois en cours de cuisson). Placer sous le grill préchauffé du four de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les ailes de poulet soient croustillantes et dorées.

Si vous ne trouvez pas de *garam masala*, un mélange d'épices parfumé (dans les épiceries indiennes et certaines épiceries fines), vous pouvez le remplacer par du cari ordinaire.