



## Ailes de poulet Buffalo ( à partir d'ailes congelés)

½ tasse de sauce piquante rouge, de préférence Frank's Red Hot

¼ tasse de bouillon de poulet

4 cuillères à soupe de beurre, coupées en trois ou quatre morceaux

2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun séché ( recette maison : voir en bas de page)

3 livres d'ailes de poulet congelées non panées, de préférence des ailes individuellement congelées

Pour la trempette au fromage bleu

½ tasse de mayonnaise ordinaire ou faible en gras

½ tasse de crème sure ordinaire ou faible en gras

2 oz (1/2 tasse) de fromage bleu émietté

½ cuillère à café de poudre d'oignon

½ cuillère à café de poivre noir moulu

### Instructions

Incorporer la sauce piquante, le bouillon, le beurre et le mélange d'assaisonnements dans le Instant Pot 6.quart. Placez les ailes dans la sauce et mélangez bien. Verrouillez le couvercle. Mettre la fonction Poulet ou sur Pressure cook/ Manual (selon le modèle), high pressure pendant 15 minutes.

Utilisez la méthode de relâchement rapide (QR).

Ouvrir le,couvercle et utilisez des pinces pour transférer les ailes dans un grand plat de service.

Fouetter la mayonnaise, la crème sure, le fromage bleu, la poudre d'oignon et le poivron dans un petit bol, jusqu'à consistance crémeuse. Servir le long des ailes chaudes comme trempette

## Remarques

Pour un Instant Pot de 8 pintes, vous devez augmenter tous les ingrédients de 50%.

Pour rendre ces ailes croustillantes : À l'étape 3, utilisez des pinces pour les transférer du Instant Pot sur une grande plaque à pâtisserie. Positionnez la grille du four à environ 4 pouces du grill. Faites griller les ailes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, badigeonnez plusieurs fois avec le jus de cuisson du Instant Pot et tournez une fois, pendant 2 à 3 minutes.

## Épices CAJUN fait maison :

- 2 c. à table de poudre d'ail
- 2 c. à table assaisonnement italien
- 2 c. à table de paprika
- 2 c. à table de sel
- 1 c. à table de poivre noir
- 1 c. à table de poivre de cayenne
- 1 c. à table de thym
- 1 c. à table de poudre d'oignon

Mélanger les ingrédients et ranger dans un endroit sec.

## Épices ITALIEN fait maison :

- 1 1/2 c. à thé d'origan
- 1 c. à thé de marjolaine
- 1 c. à thé de thym
- 1/2 c. à thé de basilic
- 1/2 c. à thé de romarin
- 1/2 c. à thé de sauge

Mélanger les ingrédients et ranger dans un endroit sec.

<https://instantpoteats.com/instant-pot-buffalo-wings-from-frozen/>