

Ailes de poulet - Recette de base



Choisissez parmi Cajun, chinois, français, italien, curry en poudre, herbes de Provence, cinq épices en poudre (voir ici), ou un massage barbecue préféré.

1 tasse de liquide

Choisissez parmi l'eau, la bière, le vin blanc, le bouillon ou le cidre de pomme non sucré.

Jusqu'à 1 cuillère à café de sel de table (facultatif)

1 tasse de sauce

Choisissez parmi la sauce barbecue, le chutney, la vinaigrette française, la moutarde au miel, la vinaigrette ranch, la sauce sauté, la sauce chili thaïlandaise ou un mélange 50/50 d'une sauce au piment rouge fort comme le Sriracha et le ketchup.

1. Placer les morceaux d'ailes de poulet, le mélange d'épices séchées et le sel (si utilisé) dans un grand bol. Bien mélanger pour que les morceaux de poulet soient enrobés uniformément et complètement dans le mélange d'épices.

2. Verser le liquide dans un ip de 6 pintes. Placez dans la casserole un panier à vapeur pliable, résistant à la chaleur et à la pression. Empilez toutes les ailes enduites sur le panier.

IP MAX

Régler le niveau pour : **MAX**

La valve doit l'être :

Régler l'ip pour : **PRESSURE COOL.**

Régler le temps : 4 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte
le niveau pour : **HIGH**

AUTRE IP

Régler l'ip pour : **STEAM PRESSURE COOK MANUAL.**

Régler le temps : 5 minutes avec la touche **KEEP WARM** en mode **KEEP WARM** éteinte

Lorsque l'ip a terminé la cuisson, éteignez-le et laissez la pression revenir naturellement à la normale pendant 10 minutes. Ensuite, utiliser la méthode de dégagement rapide pour éliminer toute pression résiduelle. Déverrouiller le couvercle et ouvrir.

Transférer les ailes de poulet chaudes dans un grand bol à l'aide d'une pince de cuisine ou d'une grande cuillère. Ajouter le mélange de sauce et bien mélanger. Placer la grille à une distance de 4 à 6 pouces de la source de chaleur du grilloir ; chauffer le grilloir **BROIL** pendant quelques minutes. Étendre les ailes enrobées en une seule couche sur une grande plaque à pâtisserie à lèvres. Griller au gril jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et irrésistibles, en les retournant une fois, environ 5 minutes.

Traduit de : the instant pot bible.

- Pour un ip de 3 pintes, vous devez utiliser $\frac{3}{4}$ tasse du liquide mais réduire de moitié la quantité des ingrédients restants- Pour un de 8 pintes, vous devez utiliser $1\frac{1}{2}$ tasses du liquide, mais autrement garder la quantité indiquée des autres ingrédients. Ou vous pouvez tout augmenter de 50 % dans une cuisinière de 8 pintes.

- Pour une trempette, mélangez une sauce au piment rouge piquant comme Sriracha avec du zeste de lime, du beurre fondu et de la menthe fraîche ou de la coriandre hachée.

Ou mélanger les conserves d'abricots avec de la moutarde de Dijon et un peu de sauce Worcestershire.