

Guide Pratique : Cuisson Parfaite des Ailes de Poulet au Four

Températures et Temps de Cuisson

- Cuisson standard : 200°C (400°F) pendant 40 à 45 minutes.
- Cuisson croustillante : 220°C (425°F) pendant 35 à 40 minutes.
- Cuisson lente (tendre) : 180°C (350°F) pendant 50 à 55 minutes.
- Température interne cible : 75°C (165°F) pour une sécurité alimentaire optimale.

Étapes de Préparation

- Sécher soigneusement les ailes avec du papier absorbant pour garantir une peau croustillante.
- Assaisonner généreusement dans un saladier avec un filet d'huile et vos épices favorites.
- Disposer les ailes sur une grille posée sur une plaque de cuisson pour permettre à l'air de circuler.
- Retourner les ailes à mi-cuisson pour une coloration uniforme.

Astuces pour un Résultat Professionnel

- Ajouter une cuillère à café de levure chimique (sans aluminium) au mélange d'épices pour une peau ultra-croustillante.
- Ne pas surcharger la plaque : laisser de l'espace entre chaque aile.
- Appliquer la sauce barbecue ou la sauce piquante seulement lors des 5 dernières minutes de cuisson pour éviter de brûler les sucres.
- Laisser reposer 5 minutes après la sortie du four avant de servir.

Matériel Nécessaire

- Plaque de cuisson à rebords
- Grille de refroidissement (pour surélever les ailes)
- Papier sulfurisé ou papier aluminium (pour faciliter le nettoyage)
- Thermomètre à viande (optionnel mais recommandé)