

Guide de Cuisson : Ailes de Poulet Croustillantes au Four

Temps de cuisson idéal

- Température du four : 200°C (400°F) en chaleur tournante.
- Temps total : 40 à 50 minutes selon la taille des ailes.
- Retournement : Retourner les ailes à mi-cuisson (après 20-25 minutes) pour une dorure uniforme.
- Test de cuisson : La peau doit être dorée et crouillante, et la chair doit se détacher facilement de l'os.

Ingrédients nécessaires

- 1 kg d'ailes de poulet (coupées en deux au niveau de l'articulation).
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de tournesol.
- 1 cuillère à soupe de levure chimique (l'astuce secrète pour une peau extra crouillante).
- 1 cuillère à café de sel et 1/2 cuillère à café de poivre noir.
- 1 cuillère à café d'ail en poudre et 1 cuillère à café de paprika fumé.

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C et placez une grille sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium.
- Séchez soigneusement les ailes de poulet avec du papier absorbant (étape cruciale pour le crouillant).
- Dans un grand saladier, mélangez les ailes avec l'huile, la levure chimique et toutes les épices jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
- Disposez les ailes sur la grille en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas pour permettre à l'air de circuler.
- Enfournez pendant 40 à 50 minutes, en retournant les morceaux à mi-cuisson.
- Laissez reposer 5 minutes avant de servir avec votre sauce préférée.

Conseils de chef

- Utilisez une grille plutôt qu'une plaque directe pour éviter que le poulet ne baigne dans son jus.
- Pour des ailes épicées, ajoutez une touche de piment de Cayenne ou de sauce Sriracha dans l'assaisonnement.

- Ne surchargez pas la grille : si nécessaire, faites cuire en deux fournées pour garantir un résultat optimal.