



Unités de mesure

Métriques

Quantité

Recette simple

par Marie-Fleur St-Pierre

Catégories: Bouchées, Plats de volaille et Condiments

Ingrédients

Ailes de poulet :

- 6 ailes de poulet, coupées en deux*
- 6 pilons de poulet
- 45 ml d'un mélange d'épices** (ou plus, au goût)
- Un filet d'huile d'olive
- 60 ml de brandy, porto blanc ou Xérès (facultatif)
- 125 ml de sirop d'érable
- Sel

Crème sure à l'oignon :

- Huile d'olive
- Oignon vert ou échalote française
- Pousses d'oignon
- Crème sure
- Sel et poivre du moulin

Préparations

Ailes de poulet

Moudre les épices au mortier ou au moulin à épices.

À l'aide d'un couteau, faire des entailles sur les morceaux de poulet et les déposer dans un bol. Verser un filet d'huile d'olive, saler et mélanger. Ajouter le brandy, les épices et le sirop d'érable. Mélanger afin de bien enrober les morceaux de poulet. Couvrir et réfrigérer de 2 à 12 heures.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Déposer les morceaux de poulet sur une plaque à cuisson tapissée de papier-parchemin. Faire cuire de 45 à 60 minutes selon la grosseur

des morceaux. Retourner les morceaux à la mi-cuisson.

Crème sure à l'oignon

Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons verts, saler et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Déposer sur un papier absorbant.

Cuire ensuite les pousses de la même façon et les déposer sur un papier absorbant.

Dans un bol, mélanger les oignons verts, les pousses et environ la même quantité de crème sure. Assaisonner et servir avec les ailes de poulet.

** Vous pouvez utiliser que des ailes de poulet ou que des pilons pour réaliser cette recette.*

*** Vous pouvez utiliser différents mélanges d'épices, que ce soit un mélange d'épices espagnoles (Nomi) ou andalouses (Philippe de Vienne), indiennes ou cajun.*

En images