



Collations

Ailes de poulet épicées et dip au fromage bleu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme Ailes de poulet
1 chili rouge (émincé)
1 gousse d'ail (pressée)
huile de tournesol
3 cuillères à soupe de purée de tomate
1 citron vert (le jus)
100 millilitres d'eau
1 cuillère à soupe de miel
2 cuillères à soupe de ketchup
1 poignée de persil
poivre
sel

Pour le dip au fromage

100 grammes de fromage bleu (bv roquefort, verkruid)
125 grammes de crème aigre
3 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
100 millilitres d'eau
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir le piment rouge émincé et l'ail pressé pendant 1 minute. Ajoutez le concentré de tomates et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Déglacez avec le jus de citron vert et l'eau. Incorporez le miel, salez et poivrez. Versez le mélange dans un blender et mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Laissez refroidir. Placez les ailes de poulet dans un bol, arrosez-les de marinade et mélangez bien. Couvrez et laissez mariner au moins 2 heures au réfrigérateur.

Fouettez le fromage bleu émietté, la crème épaisse, la mayonnaise et le jus de citron vert. Salez, poivrez et réservez au frais.

Préchauffez le four à 180 °C. Sortez les ailes de poulet de la marinade (réservez la marinade) et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les dorer au four pendant environ 30 minutes. Retournez les ailes de poulet plusieurs fois pendant la cuisson. Entre-temps, réchauffez le reste de la marinade dans un poêlon avec le ketchup. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

Dressez les ailes de poulet sur un plat de service et arrosez-les de marinade. Garnissez de quelques feuilles de persil et servez les ailes de poulet avec le dip frais au fromage bleu.

Conseil:

Vous pouvez également cuire les ailes de poulet au barbecue. Dans ce cas, placez-les dans la zone froide du barbecue et faites-les griller pendant 20 à 25 minutes. Retournez-les régulièrement. Ensuite, laissez-les dorer brièvement dans la zone chaude pour les rendre croustillantes.

