

zeste

Ailes de poulet Buffalo au four

par  SAMUEL JOUBERT

Quantité : **4 portions** (6) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 5 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **45 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

1,8 kg (4 lb) d'ailes de poulet entières, séparées

45 ml (3 c. à soupe) de sauce Frank's RedHot Original et un peu plus pour le service

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola

30 ml (2 c. à soupe) de poudre à pâte

10 ml (2 c. à thé) de poudre de chili

5 ml (1 c. à thé) de paprika doux fumé

5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon

5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail

5 ml (1 c. à thé) d'épices italiennes

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

Sauce ranch

Morceaux de céleri

Poivre, au goût

Préparation

1. Rincer les ailes de poulet plusieurs fois sous l'eau froide puis bien égoutte l'aide de plusieurs papiers absorbants, bien éponger les ailes pour les assé complètement.
2. Mettre les ailes dans un grand bol, puis ajouter la sauce Frank's Red Hot et l'huile de canola. Mélanger pour enrober et réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger la poudre à pâte, le chili, le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, les épices italiennes et le sel puis poivrer au goût.
4. Verser la moitié du mélange sur les ailes et bien mélanger pour enrober. Ajouter le reste et bien mélanger une deuxième fois.
5. Réserver au frigo pendant 30 minutes à découvert.
6. Préchauffer le four à 400 °F.
7. Recouvrir le fond d'une grande rôtissoire (ou deux) avec du papier d'aluminium et ajouter la grille. Déposer les ailes de poulet sur la grille en vous assurant bien les espacer.
8. Cuire au four pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que les ailes soient cuites et bien croustillantes. À la mi-cuisson, donner une rotation de 180 degrés à la rôtissoire.
9. Retirer délicatement les ailes de la grille et servir avec des morceaux de céleri, de la sauce ranch et de la sauce Frank's Red Hot!



► [Voir la vidéo de la recette](#)

