

Pilons de poulet piquants à l'érable et au whisky

par [STEVEN RAICHLEN](#)

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **20 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

12 ailes de poulet (la partie du pilon seulement)*

MARINADE SÈCHE

15 ml (1 c. à soupe) de sel de mer

15 ml (1 c. à soupe) de poivre, fraîchement moulu

15 ml (1 c. à soupe) de paprika épicé

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge

GLAÇAGE

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

60 ml (4 c. à soupe) de sirop d'érable

30 ml (2 c. à soupe) de sambal oelek

30 ml (2 c. à soupe) de whisky canadien

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette, hachée finement

GARNITURE

Brins de ciboulette

Bon à savoir !

* Les ailes doivent être taillées en deux au niveau de l'articulation, à l'aide d'un gros couteau.

Préparation

1. Découper le tour de l'extrémité de la petite partie de chaque pilon d'ailes à l'aide d'une fourchette, écraser la chair vers le bas, afin de dégager l'os. Déposer dans un grand bol.
2. Saupoudrer les pilons de poulet de sel, de poivre et de paprika. Incorporer l'huile d'olive et bien mélanger.
3. Ajuster le gril pour une cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen-vif (300 °C ou 400 °F). Disposer les ailes de poulet au centre de la grille de manière qu'elles ne se superposent pas et que le côté rebondi soit sur le dessus. Ajouter les copeaux de bois sur les charbons (facultatif). Couvrir le gril et faire griller (et fumer) les ailes de poulet jusqu'à ce que la peau soit croustillante et bien dorée et que le poulet soit complètement cuit, soit 20 à 30 minutes. Pour vérifier la cuisson, entailler la partie la plus épaisse de l'aile : la chair ne doit plus être rosée près de l'os.
4. Entre-temps, préparer le glaçage : faire fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu moyen. Incorporer le sirop d'érable, la sauce piquante au whisky et cuire jusqu'à ce que la mixture produise des bulles, à peu près 5 minutes. Réserver et garder chaud.
5. Environ 5 minutes avant que le poulet ne soit cuit, badigeonner les ailes de poulet sur tous les côtés avec le glaçage et les remettre sur le gril. Répéter l'opération durant les 2 dernières minutes. Disposer les ailes de poulet sur un plat de service et verser un filet de glaçage dessus. Parsemer de ciboulette et servir avec ce qui reste de glaçage en accompagnement.

PUBLICITÉ