

Ailes de poulet faciles à l'Instant Pot

Style Buffalo ou BBQ

Ingrédients :

-Environ 20 à 30 ailes de poulet

Dry Rub Cajun :

1 Cuillère à table de chaque :

- Sel
- Poudre d'ail
- Paprika
- Poivre noir moulu
- Piment cayenne ou poudre de chili moulu
- Poudre d'oignon
- Origan séché
- Thym séché

Sauce Buffalo :

- ½ tasse de sauce piquante style buffalo
- ¼ tasse de beurre fondu
- ¼ tasse de sauce BBQ

Sauce BBQ

- 1 tasse de sauce BBQ
- Ou pour plus de piquant :
 - ¾ tasse de sauce BBQ
 - ¼ tasse de sauce piquante

Instructions :

- Mélangez les épices dans un bol et les saupoudrer sur les ailes et brasser.
- Placer la grille de votre IP au fond et mettre les ailes ensuite
- Versez 1 tasse d'eau (1 et demi à 2 pour un IP 8 pintes)
- Faire cuire à haute pression manuellement pour 5 minutes.
- Laisser la pression redescendre par elle-même (NR) pour 10 minutes, ensuite ouvrez la valve
- Mettre les ailes dans un bol et versez la moitié de la sauce en brassant avec une cuillère.
- Placez les ailes sur une plaque de cuisson et mettre au four à « broil » de 5 à 10 minutes selon la textures désirée (Idéalement 5 minutes de chaque côtés).

Tiré du site : <https://gooddinnermom.com/instant-pot-easy-chicken-wings-bbq-or-buffalo-style/>

Partagé et testé par Hugo Langlois