



Ailes de poulet coréennes frites à air chaud



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Ailes de poulet coréennes frites à air chaud



Préparation 20 minutes / Cuisson 30 minutes



Portions 4



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Ailes de poulet

680 g (1½ lb) d'ailes et de pilons de poulet

1 c. à soupe de poudre à pâte

1 c. à thé de sel kasher

Sauce (¾ tasse)

¼ tasse (60 ml) de gochujang (condiment fermenté coréen piquant)

2 gousses d'ail, émincées finement

1 c. à soupe de gingembre frais, émincé

1 c. à thé d'huile de sésame

3 c. à soupe de vinaigre de riz naturel

2 c. à soupe de sauce soja faible en sodium

3 c. à soupe de miel

Pour servir

3 oignons verts, émincés finement

2 c. à soupe de graines de sésame

Méthode

1. Mettre les morceaux de poulet dans un grand bol. Mélanger la poudre à pâte et le sel dans un petit bol. Saupoudrer le mélange sur les ailes de poulet et remuer pour bien enrober.
2. Insérer le grilloir dans la lèchefrite et y déposer les morceaux de poulet, en les espaçant également.
3. Insérer la grille à la position 4. Sélectionner AIRFRY/450°F (230°C)/SUPER CONVECTION/30 minutes et activer le mode Rotate Remind. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Cuire 30 minutes et retourner les morceaux de poulet au signal Rotate Remind.
5. Pendant ce temps, préparer la sauce. Dans un petit bol, mélanger au fouet tous les ingrédients. La sauce peut être préparée la veille et réfrigérée à couvert. Réchauffer lentement la sauce avant de la servir.
6. Immédiatement après la cuisson, transférer le poulet dans un grand bol, verser un peu de sauce et bien enrober.
7. Garnir d'oignons verts et de graines de sésame et servir le reste de la sauce en accompagnement.