



Ailes de poulet à la coréenne frites à l'air chaud



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Ailes de poulet à la coréenne frites à l'air chaud

 Préparation 20 min/Cuisson 30 min

 4 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la sauce

60 ml de Gochujang
(pâte coréenne de piment rouge fermenté)
2 gousses d'ail émincées finement
20 g de gingembre émincé
1 cuillère à café d'huile de sésame
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz non assaisonné
2 cuillères à soupe de sauce soja à teneur réduite en sodium
3 cuillères à soupe de miel

Pour les ailes

600-700 g de pilons d'ailes de poulet
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 cuillère à café de sel de mer
2 oignons verts finement émincés pour la garniture
1 cuillère à soupe de graines de sésame pour la garniture

1. Mélangez les ingrédients de la sauce dans un petit saladier et battez vigoureusement. La sauce peut être préparée un jour à l'avance, puis couverte et conservée au réfrigérateur.
2. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/20 min et appuyez sur start.
3. Placez les ailes dans un grand saladier. Dans un petit saladier, mélangez la levure chimique et le sel. Saupoudrez le mélange de levure chimique sur les ailes et remuez pour bien les enrober.
4. Placez la grille dans la rôtissoire et disposez les ailes sur la grille à espaces réguliers.
5. Une fois le four préchauffé, cuire pendant 20 min, retirer les ailes et les retourner. Remettez-les dans le four. Sélectionnez AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/10 min et appuyez sur start.
6. Chauffez doucement la sauce.
7. Immédiatement après la cuisson, placez les ailes dans un grand saladier, versez une partie de la sauce et mélangez bien.
8. Garnissez d'oignons verts et de graines de sésame et servez avec le reste de la sauce en accompagnement.