



Ailes de poulet au chipotle et crevettes géantes croustillantes

avec quartiers de pommes de terre et salade de chou crémeuse

À partager

45 minutes



Ailes de poulet •
680 g | 1360 g



Crevettes géantes
285 g | 570 g



Œuf
1 | 2



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Mélange pour
salade de chou
170 g | 340 g



Gousses d'ail
1 | 2



Chapelure panko
½ tasse | 1 tasse



Mayonnaise
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Sauce au chipotle
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié de l'assaisonnement BBQ**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Rôtir les ailes de poulet et préparer la salade de chou

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier d'aluminium légèrement huilé.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Salier, poivrer** et saupoudrer du **reste de l'assaisonnement BBQ**.
- Disposer le **poulet** sur la plaque à cuisson préparée. Arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 15 min, jusqu'à ce que les ailes de **poulet** soient entièrement cuites**.
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **mayonnaise**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter le **mélange pour salade de chou**. Remuer pour enrober.

*L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

**Cuire le poulet et les crevettes jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

2



Préparer les crevettes

- Entre-temps, ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** dans un bol moyen.
- Ajouter la **chapelure** dans un autre bol moyen.
- Ajouter l'**œuf** dans un petit bol, puis bien mélanger en fouettant à la fourchette. (**REMARQUE** : C'est votre dorure.)
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout. Enlever et jeter les **queues**. **Salier et poivrer**.

3



Paner les crevettes

- Dans le bol contenant le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, ajouter les **crevettes**. Remuer pour bien enrober.
- Tremper dans la dorure une **crevette** saupoudrée à la fois, enrober de **chapelure** et presser délicatement pour qu'elle adhère bien.
- Réserver la **crevette panée** dans une assiette et répéter avec le **reste des crevettes**.

5



Cuire les crevettes

- Pendant que les **ailes de poulet** cuisent, chauffer **¼ tasse** (½ tasse) d'**huile** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Ajouter une **crevette** à la fois dans l'huile chaude. (**REMARQUE** : Frire en plusieurs étapes, au besoin.) Cuire de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout, puis **salier**.

6



Griller les ailes de poulet et servir

- Lorsque les **quartiers de pommes de terre** seront cuits, les retirer du four, puis régler ce dernier à la fonction Griller (temp. élevée).
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 5 min, jusqu'à ce que les ailes de **poulet** soient dorées et croustillantes.
- Dans un autre grand bol, mélanger la **moitié de l'ail**, les **ailes de poulet** et la **sauce au chipotle**.
- Dans un autre petit bol, ajouter le **reste de l'ail** et le **reste de la mayonnaise**. **Salier et poivrer**.
- Répartir les **ailes de poulet**, les **crevettes**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade de chou** dans les assiettes.
- Servir la **mayo à l'ail** comme trempette.