

AILES DE POULET FUMÉES AU SEL ET AU POIVRE

Il n'y a pas de meilleures ailes que celles-là. Tout commence avec le mélange à frotter au sel et poivre, et saveur de fumée Vermont Castings, qui fait ressortir la riche saveur fumée au hickory du poulet barbecue. Cuites dans une finale de beurre épicé à la sriracha et servies avec une trempette piquante au yogourt et à la ciboulette, ces ailes frappent dans le mille.

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes

TEMPS DE CUISSON: 15 minutes

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS:

1 tasse (250 ml) de yogourt nature

½ tasse (125 ml) de fromage feta, émietté

2 c. à table (30 ml) de jus de citron frais

4 c. à table (60 ml) + 1 c. à thé (5 ml) de mélange à frotter au sel et poivre, et saveur de fumée Vermont Castings, divisé

4 c. à table (60 ml) de ciboulette, hachée

4 livres (2 kg) d'ailes de poulet

2 c. à table (30 ml) d'huile végétale, et plus pour badigeonner les grilles

¼ tasse (50 ml) de beurre, fondu

3 c. à table (45 ml) de sauce sriracha

INSTRUCTIONS:

1. Dans un petit bol, combiner le yogourt, le fromage feta, le jus de citron et 1 c. à thé (5 ml) de mélange à frotter au sel et poivre, et saveur de fumée Vermont Castings. Incorporer la ciboulette. Transférer dans un bol de service, couvrir le bol d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Préchauffer le gril à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles puis les badigeonner d'huile.
3. Dans un grand bol, mélanger les ailes de poulet avec 2 c. à table (30 ml) d'huile.
4. Ajouter les 4 c. à table (60 ml) restantes de mélange à frotter au sel et poivre, et saveur de fumée Vermont Castings, 1 c. à table (15 ml) à la fois, en remuant entre les ajouts jusqu'à ce que les ailes soient bien enrobées.
5. Déposer les ailes sur les grilles et cuire avec le couvercle fermé, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce que la peau soit croustillante et que les ailes soient bien cuites à une température interne de 165 °F (74 °C), de 15 à 18 minutes.
6. Dans un grand bol, fouetter le beurre fondu et la sauce sriracha.
7. Mélanger les ailes cuites dans le mélange de beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
8. Transférer les ailes dans un plat et servir avec une trempette au yogourt froide.

