



Ailerons de volailles
caramélisés aux épices,
jus aigre-doux

**Philippe et
Fernanda**



Plat



30min



20min



8pers.

Ingrédients

- 20 ailerons de poulet
- 80g de miel
- 2 échalotes
- 1 cuil.à café de 4 épices
- 1 cuil.à café de gingembre
- 1 cuil à café de paprika fumé
- 1kg de pomme de terre type Bintje
- 2dl de jus de poulet
- 5cl de vinaigre de cidre
- 1 bâton de citronnelle
- huile, sel, poivre du moulin

Préparation

Préparer les ailerons

1. Commencer par ôter le petit ergot. Puis couper en deux chaque aileron en le coupant par la jointure centrale
2. Mançonner les deux demis ailerons afin d'obtenir des petites gigolettes (à l'aide d'un bon couteau, il faut couper les deux pointes de chaque cotés et gratter pour faire descendre la viande en bas de l'os)

Cuire les ailerons

1. A la poêle, dans 5cl d'huile chaude, colorer les ailerons puis saler et poivrer
2. Dégraisser la poêle, ajouter les échalotes ciselées. Laisser suer 2 à 3 minutes
3. Ajouter le miel et les épices. Bien enrober les ailerons avec le miel et laisser caraméliser doucement. Puis déglacer avec le vinaigre, et ajouter le jus de poulet et enfin la citronnelle
4. Terminer au four une dizaine de minutes à 180° (Th 6)

Préparer les pommes Gaufrette

1. Laver les pommes de terre sans les éplucher. Tailler les pommes en gaufrettes à l'aide d'une mandoline (vous pouvez aussi faire des chips, si vous n'avez pas de mandoline)
2. Rincer, sécher et frire au fur et à mesure

