

Ailes de poulet panées à la noix de coco avec glaçage à la mangue pimentée



Ailes de poulet panées à la noix de coco avec glaçage à la mangue pimentée



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Coulis :

1 c. à table (15 ml) d'amidon de maïs
1/4 tasse (60 ml) d'eau

Glaçage à la mangue pimentée :

500 g de morceaux de mangue congelés
1/4 tasse (60 ml) d'eau
1/4 tasse (60 ml) de sucre granulé
2 c. à table (30 ml) de sauce soja
3 c. à table (45 ml) de pâte de piment à l'ail

Ailes de poulet panées à la noix de coco :

2 kg d'ailes de poulet nature entièrement cuites à la vapeur de Reuven (code des produits 35001 ou 35002), décongelées
1 tasse (250 ml) de farine tout usage
1 c. à table (15 ml) de sel
1 c. à table (15 ml) de poivre noir, moulu
2 œufs, battus
1/4 tasse (60 ml) de lait
3/4 tasse (190 ml) de chapelure panko
1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée sucrée
2 c. à table (30 ml) de thym frais

Instructions pour la préparation

Coulis : Dans un bol, ajouter l'amidon de maïs et 1/4 tasse d'eau, remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance semblable à du coulis et mettre de côté.

Glaçage à la mangue pimentée : Dans une casserole moyenne et à feu moyen, ajouter le sucre et 1/4 tasse d'eau, remuer et porter à ébullition. Ajouter la mangue, la sauce soja et la pâte de piment à l'ail. Retirer la casserole du feu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance semblable à de la purée. Remettre la casserole au feu et incorporer le coulis. Réchauffer jusqu'à l'obtention de la consistance désirée et garder au chaud.

Ailes de poulet panées à la noix de coco : Créer une chapelure en trois étapes.

Étape 1 – Mélanger la farine tout usage avec le sel et le poivre noir

Étape 2 – Mélanger les œufs avec le lait

Étape 3 – Mélanger la chapelure panko, la noix de coco et le thym

Après les 3 étapes d'application de la chapelure, faire frire les ailes pendant 5 minutes à 350 °F (180 °C).

Présentation : Ailes de poulet panées à la noix de coco sur un lit de glaçage à la mangue pimentée.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à www.reuven.com