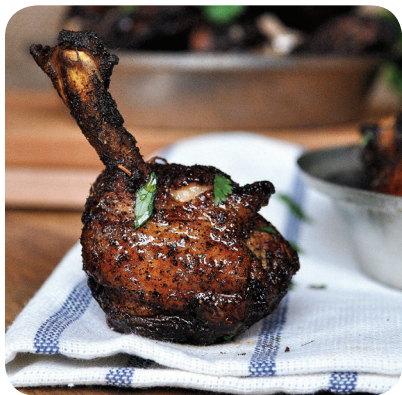
A high-angle, dramatic shot of a woman with dark hair, wearing a dark jacket with a red collar, looking down from a grand, ornate spiral staircase. The staircase is made of dark wood with intricate carvings and a polished brass handrail. The lighting is warm and focused, creating a sense of depth and mystery. The woman is positioned in the center-right of the frame, looking towards the bottom of the stairs.

Inspirée de  
*Le confessionnal* (1995)

# LE CONFESSIENN'AILE

Une recette de **Lisa Bolton**  
*Food Well Said*



## *Le confessionn'aile*

Ailes croustillantes de Lisa Bolton

### *Ingédients*

1 kg (2 lb) d'ailes et de pilons d'ailes de poulet, parés à la française	11,5 ml (2 ¼ c. à thé) de paprika espagnol
1 tasse de café fort, refroidi	7,5 ml (1 ½ à thé) de poudre d'ail
1 tasse d'eau	7,5 ml (1 ½ à thé) de thym séché
1 feuille de laurier	7,5 ml (1 ½ à thé) d'origan séché
30 ml (2 c. à soupe) + 5 ml (1 c. à thé) de sel	5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement à volaille
15 ml (1 c. à soupe) de marc d'espresso	2,5 ml (½ c. à thé) de poivre de cayenne
15 ml (1 c. à soupe) de poivre noir moulu	30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

### *Préparation*

- 1 Retirer l'excédent de gras des ailes et des pilons. Ils doivent être « parés à la française », ce qui veut simplement dire que l'excès de cartilage et la peau ont été enlevés du « manche » du pilon. Cette opération est facile à réaliser à l'aide d'un petit couteau bien affilé, mais elle n'est pas nécessaire.
- 2 Mettre les ailes dans un bol et ajouter le café, l'eau, 30 ml de sel et la feuille de laurier. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 6 heures ou toute une nuit.
- 3 Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients, à l'exception du sirop d'érable. Rectifier l'assaisonnement au goût (c.-à-d. plus ou moins épicé).
- 4 Préchauffer le four à 350 °F.
- 5 Égoutter et rincer les ailes et les pilons. Les éponger avec un essuie-tout. Les enrober avec le mélange d'épices, en veillant à bien répartir le mélange.
- 6 Disposer les ailes et les pilons sur une grille à cuisson (mettre une lèchefrite doublée de papier d'aluminium en dessous pour recueillir le jus) et cuire pendant 15 minutes.
- 7 Les badigeonner légèrement de sirop d'érable et poursuivre la cuisson 10 minutes.
- 8 Les badigeonner légèrement une deuxième fois de sirop d'érable et les mettre sous le grill pendant 3 à 5 minutes pour obtenir une belle caramélisation.