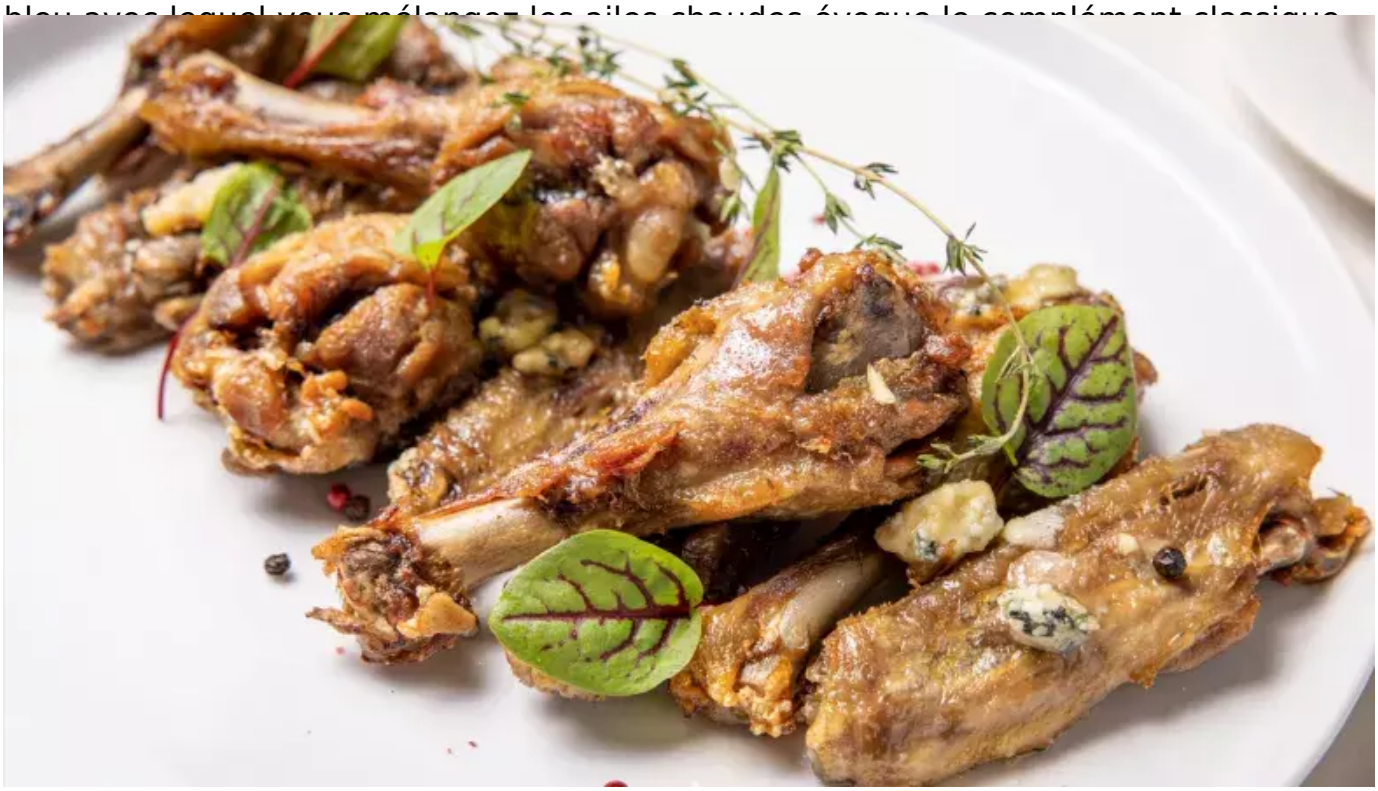
Ailes de canard au miel, à l'ail rôti et au fromage bleu

Dans cette réimagination de l'aile classique au miel et à l'ail, la légèreté du canard se marie bien avec le sirop d'érable sucré et l'ail savoureux, tandis que le fromage bleu avec lequel vous mélangez les ailes chaudes évoque le complément classique



Ingredients

Saumure :

- 250 ml de sirop d’érable
- 100 ml de sel casher
- 1 cuillère à café de grains de poivre noir
- 2 feuilles de laurier
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 500 ml d’eau

- 2 lb d’ailes de canard

Sauce :

- 2 cuillères à soupe de Bleu Bénédictin (émietté)
- 1/2 tasse de miel ambré
- 1 tête d’ail (entière rôtie)
- Sel au goût

Confit :

- Gras de canard – suffisamment pour bien recouvrir les ailes (l’huile de canola peut remplacer le gras de canard)
- 3 tiges de thym

Instructions

Étape 1
Mix the ingredients of the brine minus the duck wings together in a pot and bring to a boil.

Étape 2
Une fois à ébullition, baisser le feu pour refroidir et ajouter 250 ml de glace.

Étape 3
Une fois le mélange refroidi, recouvrir les ailes de canard. Laisser reposer toute la nuit.

Étape 4
Enlever les ailes de la saumure et bien les sécher.

Étape 5
Mettre les ailes dans une plaque de cuisson profonde avec le thym et le gras de canard réchauffé (suffisamment pour recouvrir les ailes).

Étape 6
Couvrir de papier aluminium et cuire à 300 degrés Fahrenheit pendant une heure.

Étape 7
Pendant que les ailes cuisent, couper le bout de la tête d’ail, assaisonner avec une

pincée de sel et mettre dans le four aux côtés des ailes pendant trente minutes.

Étape 8
Retirer l’ail du four et appuyer dessus; les gousses devraient sortir facilement.

Étape 9
Retirer délicatement les ailes de l’huile et laisser refroidir.

Étape 10
Pendant que les ailes refroidissent, transférer l’huile du confit dans une casserole en la faisant passer dans un tamis fin ou dans un filtre à café.

Étape 11
Faire chauffer l’huile à feu moyen et attendre qu’elle soit chaude (vérifier avec le test de la goutte d’eau).

Étape 12
Mettre les ailes dans l’huile chaude, en faisant attention de ne pas trop remplir la casserole; il faudra environ une minute ou deux avant qu’elles prennent une couleur brun doré.

Étape 13
Enlever les ailes de l’huile au moyen d’une pince ou d’une écumoire et les mettre dans un bol à mélanger, saler légèrement, ajouter le miel et le fromage bleu et mélanger. C’est prêt!