

Les vraies ailes de poulet Buffalo

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Portions : 2

INGRÉDIENTS

16 morceaux d'ailes de poulet (pas l'extrémité)
Huile pour la friture
1/2 c. à thé (2 g) de margarine
1/8 c. à thé (1/2 ml) de graines de céleri
1/4 c. à thé (1 g) de poivre de cayenne
1/8 c. à thé (1/2 g) de sel d'ail
6 c. à table (90 ml) de sauce aux piments (style Red Hot)
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre blanc
1/2 c. à thé (2 g) de cassonade
1 c. à thé (5 ml) de Tabasco
1/4 tasse (65 ml) de sauce Chili ou Ketchup

LES ÉTAPES

1. Chauffer l'huile et y cuire les ailes par petites quantités.
2. Placer les ailes sur du papier absorbant lorsqu'elles sont cuites.
3. Pendant ce temps, placer tous les ingrédients de la sauce dans une petite casserole et chauffer doucement; bien mélanger.
4. Lorsque toutes les ailes sont cuites, les placer dans un grand bol et arroser de la sauce.
5. Bien enrober les ailes de sauce en brassant.
6. Placer une grille sur une tôle à biscuits et y déposer les ailes.
7. Cuire au four préchauffé à 325°F pendant 15 minutes environ.
8. Retirer du four et attendre 2 à 3 minutes avant de manger.
9. La quantité des ingrédients peut varier selon vos goûts.