



Poulet

Buffalo chicken wings



1h05 **20 min** **45 min** **0** **833**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ailes de poulet

- 1 Faire chauffer de l'huile pour friture dans une friteuse. Y plonger les ailes à l'aide d'une écumoire lorsqu'elle est bien chaude.
- 2 Laisser cuire pendant environ 5 minutes.
- 3 Disposer les ailes de poulet cuites dans un plat tapissé de papier absorbant puis réserver.

Étape 2

Réalisation de la sauce Buffalo

- 1 Préparer la sauce Buffalo : faire fondre le beurre dans une casserole puis verser le vinaigre et la sauce piquante.
- 2 Ajouter le sel et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Laisser chauffer sur feu doux pendant 10 minutes puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Réserver hors du feu.

Étape 3

Préparation de la sauce roquefort

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les ailes de poulet

1.5 kg **Aileron(s) de
poulet**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour la sauce roquefort

55 g **Roquefort**
1 **Yaourt**
40 g **Mayonnaise**

Ingrédients pour la sauce Buffalo

45 g **Beurre**
4 c. à soupe **Sauce
piquante**
1.5 c. à soupe **Vinaigre de
cidre**
1 pincée(s) **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 Mélanger la mayonnaise et le yaourt dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 2 Emietter le roquefort à l'aide d'une fourchette puis l'incorporer au mélange. Remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Réserver.

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Placer les ailes de poulet dans un saladier puis verser la sauce Buffalo dessus.
- 3 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois afin que les ailes soient bien enrobées de sauce.
- 4 Disposer les ailes de poulet nappées de sauce sur une plaque de four puis enfourner pendant 15 minutes environ.
- 5 Pendant ce temps, couper le céleri en bâtonnets à l'aide d'un couteau d'office puis les réserver sur une assiette.
- 6 Sortir les ailes de poulet du four, les laisser tiédir.
- 7 Verser la sauce au roquefort dans une verrine et la disposer à côté du céleri.
- 8 Mettre les ailes de poulet dans une corbeille puis la placer sur l'assiette.
- 9 Servir sans attendre.