

Ailes de poulet

piquantes saupoudrées de style Nashville



Ailes de poulet piquantes saupoudrées de style Nashville



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 18 minutes

Ingrédients

Sauce piquante de style Nashville :

- 1/4 tasse (60 ml) d'huile végétale
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre clarifié non salé
- 5 c. à table (75 ml) de piment de cayenne, plus ou moins au goût
- 1/4 tasse (60 ml) de cassonade
- 4 c. à thé (20 ml) de sel casher
- 4 c. à thé (20 ml) de poivre noir
- 2 c. à table (30 ml) de paprika fumé
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre d'ail

Ailes de poulet :

- 2 kg d'ailes de poulet saupoudrées entièrement cuites de Reuven (code de produit 36202)
- 1 tasse (250 ml) de cornichons tranchés « Bread and Butter »
- 4 tranches de pain blanc, coupées en deux

Preparation Instructions

Sauce piquante de style Nashville : Dans une grande casserole, combiner le beurre clarifié et toutes les épices séchées, remuer à feu doux jusqu'à dissolution et garder au chaud.

Présentation : Préparer les ailes de poulet saupoudrées selon les instructions sur l'emballage. Ajouter immédiatement les ailes préparées à la sauce piquante de style Nashville et remuer. Servir sur une tranche de pain avec des cornichons en accompagnement.

