

Ailes de poulet piquantes saupoudrées de style Nashville

 **REUVEN**
INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE



Ailes de poulet piquantes saupoudrées de style Nashville



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 18 minutes

Ingédients

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.

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,
visitez notre site Web à www.reuven.com