

# Hot wings, *façon KFC*



Pour 4 personnes :

12 ailes de poulet

150 g de farine

2 œufs

40 cl de sauce piquante, style Tabasco (+/- selon votre degré de tolérance aux épices)

4 CC de piment de Cayenne + 1 CC de poivre + 1 CC d'ail en poudre + 1 CC de sel

Huile de friture

\*\*\*\*\*

- Blanchir les ailes de poulet, 10 minutes environ, dans une casserole d'eau bouillante.
- Bien les sécher et les couper en 3, au niveau des articulations. Ne pas garder le petit bout pointu...
- Dans un récipient, verser la sauce piquante et y mettre les morceaux d'aile de poulet. Bien mélanger pour tout enrober et laisser mariner 6 heures, à couvert.
- Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Dans un second saladier, mélanger la farine et les épices, ainsi que le sel et le poivre.
- Faire chauffer l'huile de friture.
- Dans un 1er temps, rouler les ailes de poulet dans la farine épicée. Les tremper ensuite dans l'œuf battu et égoutter grossièrement. En dernier, remettre les ailes de poulet dans la farine épicée.
- Déposer les ailes de poulet dans le panier de la friteuse et laisser dorer 5 minutes, en surveillant que ça ne brunisse pas trop.
- Mettre les Hot Wings dans un plat recouvert de papier absorbant, pour éponger un peu.
- Déguster avec les doigts !!! Attention, ça pique !

Bonne Appétit  
Sandra