

Ailes de poulet grillées épicées.

Ingrédients :

10 ailes de poulet
2 cuillères à soupe de jus de citron frais

Pâte :

1 tasse de farine
2 cuillères à café sel
2 cuillères à café paprika
1 1/2 cuillères à café cumin poudre
1 1/2 " " poivre moulu
3/4 " " thym séché, émietté
1/2 " " poivre de Cayenne
1 tasse de bière blonde
1 cuillère soupe d'huile végétale

Huile pour friture
Persil pour garnir



1. Eliminer l'extrémité des ailes de poulet. Séparer les ailes en 2 à la jointure
2. Mettre les morceaux dans un plat profond, les arroser de jus de citron, sel, poivre
3. Laisser mariner à couvert et au frais pendant 1 heure

Préparer la pâte

1. Mélanger la farine, le sel, le paprika, le cumin, le poivre, le thym et le Cayenne.
2. Faire un puits et verser très doucement la bière et l'huile, en remuant pour obtenir une pâte homogène
3. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure
4. Remuer la pâte avant de l'utiliser

5. Faire chauffer de l'huile dans un récipient profond
6. Plonger les ailes de poulet dans la pâte puis dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ne pas mettre trop de morceaux à la fois. Bien faire réchauffer l'huile entre deux cuissons

Egoutter les ailes sur du papier absorbant, saler, garnir de persil et servir chaud.

Bon appétit !!!!!