Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chicken wings

Ingrédients

8 ailes de poulet, 200 g de chapelure, 100 g de farine, 2 oeufs, 1l d'huile de friture, sel , poivre noir du moulin,

Préparation

Passer chaque morceau de poulet dans la farine, dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure salée et poivrée. (on peut saler et poivrer l'oeuf également)
Faire une double panure en repassant les morceaux à nouveau dans l'oeuf et une dernière fois dans la chapelure.
Placer les morceaux de poulet panés 1 heure au réfrigérateur.
Faire chauffer doucement l'huile et y faire frire les morceaux de poulet en deux fois pendant 10 minutes.
Egoutter sur du papier absorbant.

Notes :