

[Accompagnements/Chicken wings](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

8
20 Minutes
Note

4/5 (1 vote)



Ingrédients

- 16 ailes de poulet
- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à café de paprika
- 1 cuillère à café de piment fort
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 5 gousses d'ail écrasé
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe d'huile Fleurial
- Huile Fleurial pour la friture
- Sel et poivre-

Préparation

- Coupez les ailes de façon à avoir les trois parties distinctes et passez-les au chalumeau.
- Coupez l'oignon en dés et mélangez-les à l'huile Fleurial, une cuillère à café de paprika, la moitié d'une cuillère à café de piment fort, la moitié d'une d'ail écrasé et la moitié d'une cuillère à café de gingembre en poudre. Laissez mariner au frais 1 à 2 heures.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec le lait. Dans un autre saladier, mélangez la farine avec le reste de paprika, piment fort, gingembre en poudre, ail, une pincée de sel et de poivre.
- Trempez chaque morceau d'ailes de poulet dans l'appareil œuf et lait puis dans la farine assaisonnée. Répétez l'opération, 2 fois.
- Faites frire les ailes, 4 par 4 pendant environ 5 minutes dans l'huile Fleurial.
- Attendre quelques minutes avant de servir.