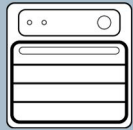


# Wings de poulet façon Buffalo Frank's RedHot

Recette historique des célèbres Buffalo Chicken Wings à la sauce pimentée Frank's RedHot.  
Recette pour 4 personnes



Grillades



Four



## Mise en place

Préchauffer le four à 260°C

Dans un bol, mélanger la sauce FRANK'S REDHOT ORIGINAL et le beurre fondu.

Disposer les ailerons de poulet directement sur la plaque recouverte de papier de cuisson. Enfourner pendant 20-25 minutes, jusqu'à obtenir des ailerons bien dorés et croustillants. Les retourner une fois pendant la cuisson.

Sortir les ailerons du four et les napper au pinceau avec le nappage FRANK'S REDHOT ORIGINAL et beurre fondu.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Beurre cru		30 g
SAUCE REDHOT BUFFALO WINGS	6783	30 ml
Ailerons de poulet		400 g