AILES DE POULET À LA CHINOISE

Ingrédients :

3 livres d'ailes de poulet

Enrobage :

1/8 de tasse de farine
1/8 de sucre
1 c. à soupe de soya
Une pincée de sel d'ail
Une pincée de gingembre moulu
Un œuf

Sauce :

1 tasse de sucre
1 tasse d'eau
Quelques gouttes de sauce soya et de sel d'ail.

Préparation enrobage :

Mélanger le tout et faire tremper les ailes de poulet au moins 8 heures si possible avant de les faire frire à grande friture entre 10 et 12 minutes.

Préparation sauce :

Amener à ébullition sur feu doux, laisser mijoter environ 15 minutes pour faire un sirop pas trop épais.

Servir avec les ailes de poulet à part ou déposer les ailes de poulet dans le sirop.