

Ailes de poulet nouveau genre (Le palais gourmand)

La recette initiale est faite avec des ailes de poulet, [Nathalie](#), à utilisé des hauts de cuisses de poulets désossés sans peau et moi j'ai pris des cuisses...alors vous comprenez le pourquoi du "nouveau genre"hihihi. Que vous preniez l'un de ces 3 choix, vous ne regretterez pas cette bonne recette.

600 g de Hauts de cuisses de poulet désossés sans peau

utiliser 6 cuisses de poulet sans peau

2 c. à soupe de farine de blé

1 c. à soupe de chapelure

1 c. à soupe de paprika

1 c. à thé de poudre de chili

1 c. à thé de cassonade

1 c. à thé de cumin moulu

1 pincée de piment de cayenne

1 c. à thé de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un ziploc et y ajouter les hauts de cuisses. Bien mélanger pour enrober le poulet. Préchauffer le four à 400F ou le BBQ. Au four, déposer les morceaux de poulet sur une grille huilée et déposer celle-ci sur une plaque. Pour le BBQ, huiler les grilles du BBQ pour éviter que le poulet colle. Cuire environ 15 minutes. Vérifier avec la pointe d'un couteau le bout le plus épais pour être bien certain de la cuisson. ***J'ai fais cuire à 375° sur la grille du centre environ 1 heure pour mes cuisses de poulet.***