

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
**La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)**

Wings de poulet



INGRÉDIENTS pour 10 ailerons



Miam!

- 10 ailerons de poulet
- 100 g de farine
- 6 œufs
- 6 cl d'huile de tournesol
- 150 g de chapelure
- 150 g de graines de sarrasin torréfiées
- 5 l d'huile de friture

RECETTE

- + Paner les ailerons de poulet.
Passer dans la farine, puis dans les œufs et pour finir dans le mélange chapelure sarrasin.
Frire.

Ailerons de poulet Label Rouge de l'Argoat croustillants et savoureux, panés avec de la chapelure et des graines de sarrasin torréfiées.