

AILES DE POULET, GAUFRES, MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 ailettes de poulet
- 80g Vinaigre Balsamique de Modène
- 40g Miel de La «Valtellina»
- 12 Oignons "Buongusto" Au Vinaigre Balsamique de Modèna
- q.s. Pommes Frites-Sel Aromatique
- q.s. huile d'arachide

ingrédients pour gaufres

- 200ml lait
- 2 oeufs
- 10g sucre
- 80g farine d'avoine
- 80g farine blanche
- 4g Sel Rose Fin
- q.s. levure pour desserts

MÉTHODE

- Pour réaliser les gaufres, séparer le blanc d'oeuf et le monter en neige dans le robot.
- A part, mélanger le lait, avec les jaunes d'oeuf, la farine, le sel, le sucre et la levure jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène et incorporer délicatement les blancs d'oeufs.
- Faire cuire le mélange dans une plaque à gaufres, pendant environ quatre minutes.
- Pour la sauce, réduire le vinaigre balsamique de moitié dans une casserole et ajouter le miel, jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
- Assaisonner les ailes de poulet avec le mélange de frites et faire frire dans l'huile à 170° jusqu'à obtenir une cuisson et un doré parfaits.
- Dans une assiette bien chaude servir les gaufres avec les ailes de poulet et dresser abondamment avec la sauce au miel et au vinaigre balsamique.
- Compléter avec les oignons et garnir à discrétion.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Vinaigre Balsamique
de Modène**



**Miel de La
«Valtellina»**



**Oignons
"Buongusto"
Au Vinaigre
Balsamique de Modèna**



**Pommes Frites-Sel
Aromatique**



Sel Rose Fin