



Buffalo chicken

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Difficile



Ingrédients

Pour la marinade :

1 1/2 kilogrammes de cuisse de poulet
3 l d'eau
180 grammes sel marin
90 grammes de sucre brun
2 cuillères à soupe de piments rouges séchés

Pour le mélange d'épices :

2 cuillères à soupe paprika en poudre (fumé)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe fleur de sel
1 cuillère à soupe de sucre brun

Pour la sauce :

75 grammes de beurre
125 ml de sauce chili
1 cuillère à soupe de sirop d'érable (ou de miel liquide)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les cuisses de poulet en deux pour avoir des pilons et des hauts de cuisse. Dans une grande casserole, versez 1 litre d'eau et ajoutez le sel, le sucre brun et le piment séché. Portez à ébullition, et remuez jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous. Retirez la casserole du feu et ajoutez 2 litres d'eau. Placez les morceaux de poulet dans un récipient et arrosez-les de ce mélange. Laissez le poulet mariner pendant au moins une journée au réfrigérateur. Le lendemain matin, égouttez les morceaux de poulet et séchez-les. Vous pouvez jeter le liquide.



- 2.** Sur une plaque de cuisson, versez tous les ingrédients pour le mélange d'épices. Ajoutez les morceaux de poulet et retournez-les dans le mélange pour bien les couvrir d'épices. Enfournez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 160 °C et laissez cuire pendant une heure.

- 3.** Entre-temps, préparez la sauce. Faites fondre le beurre dans un poêlon avec la sauce au piment et le sirop d'érable. Mélangez bien et badigeonnez-en le poulet dès sa sortie du four.