




# Drumsticks façon buffalo avec une sauce au fromage bleu

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



# Ingrédients

## **Pour les drumsticks :**

1 kilogramme de cuisse de poulet  
1 cuillère à soupe huile de tournesol  
2 cuillères à soupe de poudre à lever  
1 cuillerée à thé d'ail en poudre  
1 cuillerée à thé paprika en poudre  
1 cuillerée à thé de persil plat frais ciselé (finement haché)  
sel et poivre

## **Pour la sauce buffalo :**

60 grammes de beurre  
100 ml de sauce chili piquante  
1 cuillère à soupe de miel  
1 cuillerée à thé d'ail en poudre

## **Pour la sauce au fromage bleu :**

100 grammes de fromage bleu (par ex. roquefort ou gorgonzola)  
100 grammes de crème aigre  
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche  
1 cuillerée à thé de jus de citron  
poivre

# Méthode de préparation



- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Séchez soigneusement les pilons de poulet et mélangez-les avec l'huile de tournesol, la levure chimique, l'ail en poudre et le paprika. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 2.** Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Retournez-les à mi-cuisson.
- 3.** Préparez la sauce buffalo : faites fondre le beurre dans un poêlon, puis incorporez la sauce chili, le miel et l'ail en poudre. Laissez mijoter à feu doux pendant environ 3 minutes.
- 4.** Pour la sauce au fromage bleu, écrasez le fromage et mélangez-le avec la crème aigre, la mayonnaise et le jus de citron. Assaisonnez avec du poivre.
- 5.** Enrobez les drumsticks cuits de sauce piquante et disposez-les sur un plat de service. Parsemez de persil et servez avec la sauce au fromage bleu.