

# Ailes de poulet buffalo au beurre avec trempette au fromage bleu



# Ailes de poulet buffalo au beurre avec trempette au fromage bleu



Portions : 10-12



Prep & Cuisson : 20 minutes

## Ingrédients

### Sauce Buffalo au beurre :

4 c. à table (60 g) de beurre non salé, froid  
1/2 tasse (125 ml) de sauce piquante, à base de vinaigre  
de piment de Cayenne  
1 c. à table de miel

### Trempette au fromage bleu :

1/2 tasse (125 ml) de fromage bleu émietté  
1/2 tasse (125 ml) de crème sure  
1/4 tasse (60 ml) de mayonnaise  
1 gousse d'ail, émincée  
2 c. à table (30 ml) de lait, 2 %  
2 c. à table (30 ml) de jus de citron  
Sel et poivre au goût

### Ailes de poulet :

2 kg d'ailes de poulet nature entièrement cuites à la vapeur de Reuven  
(code des produits 35001 ou 35002)

## Instructions pour la préparation

**Sauce Buffalo au beurre :** Dans une casserole à feu moyen, combiner la sauce piquante et le miel, et porter à faible ébullition. Mélanger doucement 1 c. à table de beurre froid jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et incorporé. Mettre de côté, garder au chaud ou réchauffer avant d'utiliser.

**Trempette au fromage bleu :** Dans un bol, fouetter le fromage bleu et la crème sure jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Incorporer le reste des ingrédients, saler et poivrer, et mettre de côté.

**Présentation :** Préparer les ailes de poulet nature selon les instructions sur l'emballage. Ajouter immédiatement les ailes préparées à la sauce Buffalo au beurre et remuer. Servir avec la trempette au fromage bleu, du céleri et des carottes.

