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.**