

NACHOS AU POULET BBQ



2 ¾ tasse (680 g) des coupe gaufrées
croustillantes, avec pelure

1 lb hauts de cuisse de poulet désossés coupés
en petits morceaux

¼ de tasse de sauce BBQ

1 botte d'oignons verts en tranches

1 c. à table de salsa

1 c. à table de crème sure

Goûtez à un délice culinaire avec ces nachos au poulet BBQ!

Ce plat réunit le bon goût du poulet BBQ et le croquant des frites coupe
gaufrée parfaitement croustillantes.



FRITURE DES COUPE GAUFRÉES CROUSTILLANTES, AVEC PELURE

TEMP. : 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2 ¼ - 2 ½ min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 ¼ - 2 ½ minutes.
- 2 Verser les frites cuites dans un bol à service et les garnir de morceaux de poulet cuits et d'oignon vert.
- 3 Verser un filet de sauce BBQ par-dessus le tout et servir accompagné de salsa ou de crème sure.

UN DÉLICE CROQUANT

Goûtez au croquant ultime!

SAVOUREZ LES SAVEURS

Ce plat satisfera sûrement
les fringales de vos clients!

COUCHES IRRÉSISTIBLES

Savourez la délicieuse saveur
de chaque couche!