

Brochette de wings bbq et ananas

Brochette d'ailerons de poulet sauce barbecue et de morceaux d'ananas, accompagnée de pommes de terre et de salade.



Plats



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les wings en froid positif.
Eplucher l'ananas et le couper en cubes.

Mise en oeuvre

Réaliser les brochettes en alternant ananas et wings et réserver au frais.
A la commande, réchauffer la brochette au four à 220° pendant environ 4/5 minutes ou sur une plancha bien chaude 3 à 4 minutes environ.
Servir avec les pommes de terre et la salade assaisonnée.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MANCHONS ET AILERONS DE POULET MARIN	5785	5 pces
Frites		120 g
Salade type mesclun		40 g
Tomates cerises		30 g
Ananas frais		80 g