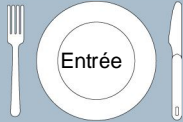


Chicken wings & ananas grillé

Ailerons de poulet bbq accompagnés de tranches d'ananas grillées, lamelles de jalapeños et servis avec de la sauce bbq.



Friteuse



Mise en place

Eplucher l'ananas et couper 2 tranches.
Vous pouvez mettre les wings la veille en décongélation en froid positif.

Mise en oeuvre

Frir les wings en friteuse à 180° maxi environ 4 minutes si congelé ou 2 minutes si décongelé.
Faire griller les tranches d'ananas.
Servir avec la sauce bbq, les piments jalapenos et les tomates cerises.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MANCHONS ET AILERONS DE POULET MARIN	5785	6 pces
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	20 g
Tomates cerises		20 g
Ananas frais		60 g