

Assiette brunch muffins et aiguillettes poulet

Muffin avec oeufs, tranches de bacon, aiguillettes de poulet multigraines, brocoli et sauce barbecue.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid popsitif le muffin et lse lanières de bacon.
Laver et préparer les tetes de brocolis puis les blanchir environ 1 minute dans de l'eau bouillante.
Eplucher l'oignon rouge et l'émincre en quatre.
Sur une plancha chaude saisir les lanières de bacon environ 20 secondes de chaque coté, puis laisser refroidir sur du papier absorbant.

Mise en oeuvre

Trancher en deux dans le sens de la longueur le muffin, puis letoaster dans un grille pain ou convoyeur environ 5à secondes.
Sur la plancha chaude cuire les oeufs au plat.
Etaler une fine couche de Philadelphia sur les deux coté du muffin toasté puis dresser les oeufs au plat et le bacon, ajouter les crispy onion.
Frire dans une huile à 180° maximum environ 2 minutes les aiguillettes de poulet.
Dresser avec les tetes de brocolis, les tomates cerises et l'oignon rouge.
Ajouter la sauce bbq et le citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	2 pces
MUFFINS ANGLAIS	6255	1 pces
CRISPY ONIONS	3482	5 g
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
ORIGINAL BBQ SAUCE	7408	30 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Citron vert		0.3 pces
Tomates cerises		30 g
Oeuf		2 pces
Brocolis		70 g

