

# Parmentier de poulet épicé

F01206



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked chicken et le râpé en froid positif.  
Eplucher les pommes de terre, bien les rincer et les faire cuire dans une eau salée avec feuilles de laurier, départ eau froide.  
Une fois cuites réaliser un écrasé de pomme de terre en ajoutant le lait, la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Egoutter légèrement le mélange de poivrons et oignons et l'émincer grossièrement.  
Dans un saladier émietter très grossièrement le slow cooked chicken en ajoutant les poivrons/oignons et la tomate concassées.  
Dans un plat allant au four, étaler au fond une couche de l'écrasé de pomme de terre, puis l'effiloché de poulet et à nouveau l'écrasé.  
Saupoudrer sur l'ensemble le râpé, ajouter les demi tomates cerises et le piment jalapenos.  
Puis faire gratiner au four à 180° environ 15/20 minutes.

## Mise en oeuvre

Puis faire gratiner au four à 180° environ 15/20 minutes.  
Servir aussitôt avec une salade verte.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	600 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	250 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	120 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
Crème fraîche épaisse		50 g
Lait		200 ml
Pommes de terre		500 g
Tomates concassées		250 g

