

Hot dog crispy chicken caesar

Hot dog garni d'aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, sauce fred et copeaux de parmesan, tomate cerise et basilic.



Mise en place

Laver et préparer les feuilles de basilic.
Préparer les copeaux de parmesan à l'aide d'un économiseur.

Mise en oeuvre

Dans une huile de friteuse à maximum 180°, plonger les aiguillettes de poulet environ 2/3 minutes.
A la commande réchauffer également le pain hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.
L'ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce Caesar, puis ajouter :
- La aiguillettes de poulet croustillantes
- Les copeaux de parmesan
- Ajouter un trait de sauce Fred
- puis les feuilles de basilic et tomates cerises
Servir aussitôt avec les chips au sel de mer.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
AIGUILLETTES POULET MULTIGRAINES	7727	2 pces
SAUCE CAESAR TOP DOWN	6826	15 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	40 g
Parmesan		10 g
Basilic frais		5 g
Tomates cerises		20 g