

Assiette wings, ribs et potatoes

Assortiment d'ailerons de poulet marinés à la sauce bbq, ribs de porc, épis de maïs et pomme de terre cajun.

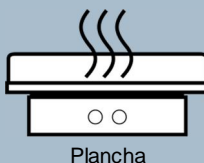


Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le ribs, les wings et le tronçon d'épis de maïs en froid positif.
 Bien laver les petites pommes de terre (type grenaille ou pomme de terre nouvelle)
 Les placer dans un plat allant au four, bien envelopper avec un trait d'huile d'olive les épices cajun sur les pommes de terre.
 Cuire au four à 200° environ 25 minutes.
 Couper chaque cotés du ribs et bien les badigeonner de sauce bbq.
 Laver et couper en dés la tomate.
 laver et émincer la ciboulette.

Mise en oeuvre

Dans un plat allant au four, positionner les wings et le ribs et faire caraméliser l'ensemble à 200° pendant environ 15 minutes.
 Planter un pic en bois sur l'intérieur de l'épis de maïs et le faire frire 1 minutes à 180° maxi, ou le colorer sur une plancha chaude légèrement huilé, saler, poivrer.
 Servir aussitôt avec les pommes de terre cajun chaudes, le reste de sauce bbq, la salade assaisonnée avec la sauce ranch, les dés de tomate et la ciboulette.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MANCHONS ET AILERONS DE POULET MARIN	5785	3 pces
LOIN RIBS GOÛT BBQ	6672	160 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	50 g
EPIS DE MAÏS EN TRONÇON (3,5 CM)	5938	1 pces
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL LEGUME	7589	5 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
Tomates grappes		40 g
Pommes de terre		100 g
Ciboulette		3 g
Salade sucrine		0.02 pces
Ail		10 g