

Four

Hachis parmentier de poulet louisiana

Effiloché de poulet aux épices avec une purée onctueuse et fondante.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation au froid positif le pulled chicken Louisiana et le mélange de cheddar et mozzarella.

Éplucher les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée.


Effiloche grossièrement le pulled chicken et ajouter les oignons/poivrons, la tomate concassée, mélanger délicatement l'ensemble.

Égoutter les pommes de terre une fois cuites, les mettre dans un saladier et les écraser grossièrement avec le lait et le beurre, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans un plat allant au four beurré, ajouter la moitié de l'écrasé de pomme de terre, le pulled chicken et à nouveau l'écrasé de pomme de terre, parsemer du fromage râpé.

Mise en oeuvre

Gratiner le hachis parmentier au four chaud à 180°C environ 15 minutes.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULLED CHICKEN LOUISIANA	7954	80 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA 	7129	30 g
Pommes de terre		100 g
Tomates concassées		20 g
Beurre cru		20 g
Lait		10 ml