

# Aiguillettes poulet korean sauce

Aiguillettes de poulet multigraines enrobées d'une sauce korean, salade et riz.



Plats



Friteuse



## Mise en place

Laver et préparer le mesclun.  
 Eplucher et ciserler l'oignon rouge.  
 Cuire le riz et réserver.  
 Dans un saladier, placer la mayonnaise pro et la sauce korean, bien mélanger l'ensemble et réserver au frais.  
 Laver les tomates cerises et les couper en deux.  
 Laver et préparer les radis.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180°, frire les aiguillettes de poulet sans décongélation préalable, environ 2 minutes.  
 Les poser ensuite sur une feuille de papier absorbant, puis les placer dans un saladier avec la sauce korean et mayonnaise pro.  
 Mélanger intimement et dresser dans l'assiette.  
 Ajouter le riz chaud parsemer de graines de sésame noir.  
 La salade assaisonnée avec la sauce Ranch, la tomate cerise coupé en deux, l'oignon, radis et citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETTES DE POULET MULTIGRAINES	7938	4 pces
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	25 g
STICKY KOREAN BARBECUE SAUCE	7069	0.025
RANCH SALAD SAUCE	4343	15 g
Oignons rouges		10 g
Tomates cerises		20 g
Salade type mesclun		30 g
Riz basmati		30 g
Graines de sésame noir		2 g
Citron vert		0.2 pces