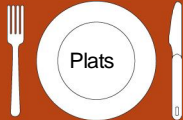


Frites garnies

Frites bistrot servies avec pulled pork, melange oignons poivrons, mayonnaise pro et mix épices cajun.



Plats



Vapeur



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled porc en froid positif.
Effiloche grossièrement le pulled porc et réserver au frais.
Dans un saladier placer la mayonnaise pro et les épices cajun, mélanger intimement et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Frir les frites dans une friteuse à maximum 180°.
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir très rapidement le pulled porc, afin de le réchauffer et le caraméliser.
Dresser les frites :
- Puis le pulled porc avec la sauce bbq sur le dessus.
- La mayonnaise cajun
- Les oignons/poivrons.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	60 g
ORIGINAL BBQ SAUCE	7737	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
ASSAISONNEMENT CAJUN - GRILLADES - FRI	7591	5 g
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	40 g
Frites		140 g