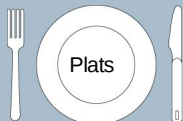


Loaded cheddar chicken fries

Frites, ailerons de poulet et sauce cheddar



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre les ailerons de poulet en décongélation en froid positive.
Laver et hacher le persil.

Mise en oeuvre

En friteuse à maximum 180° frire les wings environ 3 minutes.
Ou dans un four à cuisson accélérée 2 minutes.
Dresser les frites cuites en friteuse ou four, les chicken wings et napper les frites de sauce cheddar.
Ajouter le persil.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MANCHONS ET AILERONS DE POULET MARIN	5785	5 pces
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	40 g
Frites		100 g
Persil		2 g