

Pops de poulet avec guacamole et sauce rouge

F00401

Morceaux de blanc de poulet enrobés d'une panure croustillante avec flocons de pomme de terre, accompagnés de guacamole et de sauce rouge.



Tapas



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole en froid positif.

Mise en oeuvre

A la commande, frire les pops de poulet dans un bain d'huile à 180° pendant environ 1 minute 30, puis poser sur papier absorbant.
Dresser avec le guacamole et la sauce rouge.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POPS DE POULET	6519	14 pces
DELUXE GUACAMOLE 500 g	6720	20 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
Citron vert		0.2 pces