



Bouchées de pomme de terre au poulet barbecue épicé

Mariez les saveurs! Choisissez d'abord les bouchées Lamb's Supreme® Tater Puffs® Seashore-Style® et ajoutez-y du poulet barbecue effiloché, du bacon croustillant et des jalapeños tranchés, puis arrosez le tout de sauce barbecue piquante.

INGRÉDIENTS

6 oz. (170 g) bouchées Lamb's Supreme® Tater Puffs® Seashore-Style® (A0035)

3 oz. (85 g) poulet rôti style barbecue, effiloché

¼ tasse (60 mL) bacon, coupé en gros dés

2 c. à thé. (10 mL) oignon rouge, coupé en petits dés

Au goût jalapeños, tranchés

¼ tasse (60 mL) sauce barbecue, très chaude

CONSIGNES

1. Préparer les garnitures et les réunir au poste de travail avant le service.
2. Préparer les bouchées Lamb's Supreme® Tater Puffs® Seashore-Style® (A0035) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
3. Pour le service, déposer les bouchées Seashore Puffs, puis les garnir du poulet, du bacon, de l'oignon rouge et des jalapeños.
4. Accompagner d'un ramequin de sauce barbecue chaude.

Rendement

1 portion