



Frites au poulet Buffalo

Ranch coupe en quartiers Lamb Weston Seasoned™ garnie de poulet effiloché enrobé de sauce Buffalo, nappé de sauce au fromage bleu et parsemé de ciboulette.

INGRÉDIENTS

10 oz Ranch coupe en quartiers Lamb Weston Seasoned™ (R12)

6 oz de blancs et de cuisses de poulet, effilochés et chauds

3 oz de sauce Buffalo

2 oz de lait entier

1/2 oz de roux

3 oz de fromage bleu

Sel et poivre au goût

1/2 oz de ciboulette, coupée en biais

CONSIGNES

1. Préparez les Ranch coupe en quartiers Lamb Weston Seasoned™ selon les instructions du fabricant.
2. Mélangez le poulet effiloché avec la sauce Buffalo jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé, puis ajoutez-le aux frites.
3. Chauffez le lait jusqu'à juste avant l'ébullition, puis incorporez le roux en fouettant jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajoutez le fromage bleu, le sel et le poivre, puis mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Nappez les frites de sauce et assaisonnez au goût.
4. Parsemez de ciboulette et servez immédiatement pour profiter de toute la fraîcheur.

Rendement

1 portion