



Frites au poulet Buffalo

Frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats et poulet effiloché dans de la sauce Buffalo arrosés de sauce au fromage bleu et garnis d'oignons verts

INGRÉDIENTS

- 10 oz. de frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats (SS102)
- 6 oz. de poitrine et de cuisses de poulet, effilochées et chaudes
- 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. d'oignons verts, coupés en biais

CONSIGNES

1. Préparer les frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats en suivant les directives du fabricant.
2. Mélanger le poulet effiloché dans la sauce Buffalo, jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé, puis ajouter la préparation aux frites.
3. Chauffer le lait sans le porter à ébullition, puis incorporer le roux au fouet jusqu'à épaississement. Ajouter le fromage bleu, le sel et le poivre, puis bien mélanger. Arroser les frites de la préparation et assaisonner au goût.
4. Garnir d'oignons verts et servir immédiatement.

Rendement

1 portion