



Frites en spirale décadentes

NEW

Frites en spirale assaisonnées garnies de fromage, de poulet à la sauce ranch, de cornichons, de croustilles de pommes de terre écrasées et de sauce ranch picante

INGRÉDIENTS

- 5 oz de recette originale de frites Twister™ avec pelure Lamb Weston Seasoned™ (D0073)
- 1 oz de Croustilles Yukon avec pelure Lamb Weston Private Reserve™ (30H)
- 2 cuisses de poulet
- ½ tasse de cheddar râpé
- ½ tasse de mozzarella râpée
- ½ tasse de croustilles au cornichon à l'aneth
- ½ tasse de sauce ranch picante
- 1 c. à s. de poudre ranch

CONSIGNES

1. Enrober les cuisses de poulet de poudre ranch, griller jusqu'à ce qu'elles soit cuites et éfilocher.
2. Cuire les croustilles selon les spécifications du fabricant. Laisser refroidir et défaire en petits morceaux.
3. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
4. Garnir les frites de fromage et de cheddar râpé. Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
5. Garnir de croustilles au cornichon, verser un filet de sauce ranch picante et garnir de morceaux de croustilles pour encore plus de crunch.

Rendement

1 portion