



Poulet sucré-acidulé au miel et à la lime

NEW

Cuisses de poulet mariné sur des gauffres
de frites de patates douces avec un filet
de miel

INGRÉDIENTS

8 oz de frites de patates douces Lamb Weston Sweet Potato Fries™ CrissCut™ (L0090)

1 lb de cuisses de poulet

3 limes. Jus, zeste et garniture

¼ tasse de sauce soja

1 tasse de miel

Coriandre en garniture

CONSIGNES

1. Mélanger au fouet le jus et le zeste de lime, le miel et la sauce soya.
2. Faire mariner les cuisses de poulet dans le mélange de jus de lime pendant au moins une heure.
3. Faire griller le poulet et couper en dés ou éfilocher.
4. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
5. Servir le poulet coupé sur les frites.
6. Garnir de limes et de coriandre. Verser un filet de miel en plus, au goût

Rendement

2 portions