

Chicken grillé, ketchup de betterave



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
268233	Ailes de poulet cuites barbecue VF 2,5 kg	30 Pièce
177354	Filet de poulet cuit grillé sans peau 120/140 g	300 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	30 Gramme
283702	Frites 9/9 CE2 - 2,5 kg McCain Menu Signatures	1 Kilo
	Betterave	100 Gramme
	Sucre	10 Gramme
	Vinaigre de riz	5 Centilitre
	Huile de colza	2 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Réalisation du ketchup de betterave : faire suer les oignons avec l'huile, sans coloration, ajouter le vinaigre et le sucre, puis les cubes de betterave cuite. Mixer l'ensemble, refroidir et réserver dans un bib.
- 2 Cuire les ailes de poulet au four à 220°C et passer à la plancha les filets de poulet déjà émincés.
- 3 Cuire les frites, effectuer le montage avec le ketchup de betterave dessus.