

Poulet crémeux et mini-gaufres

TOTAL TIME
45 min

PORTIONS
28



Essayez notre version du plat poulet et gaufres, composée de la soupe Signature Velouté de volaille, de morceaux de poulet mijotés et d'herbes fraîches, versée sur des gaufres et nappée d'un soupçon de sirop d'érable.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de Volaille

CODE DE CAS 08054

Ingredients

56 chaque	Poulet pané cuit, morceaux individuels
14 chaque	Mini-gaufres surgelées, gaufre entière (4 carrés)
30 mL	Huile végétale
450 g	Oignon, émincé
1 g	Piment rouge, moulu
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de Volaille
475 mL	Eau
80 mL	Sirop à saveur d'érable
37 mL	Sauce pimentée
120 g	Oignon vert, émincé finement
112 chaque	Food pick
240 g	Oignon vert, émincé finement, ¼ pouce
240 mL	Sirop à saveur d'érable

Directions

- 1 Cuire le poulet et les gaufres selon les instructions indiquées sur l'emballage.
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
- 2 Préparer la sauce au poulet : dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les oignons. Faire sauter de 7 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir.
- 3 Incorporer la soupe Signature Velouté de volaille et l'eau. Porter à ébullition.
- 4 Incorporer le sirop et la sauce piquante. Laisser mijoter de nouveau.
- 5 Ajouter les oignons verts. Réserver.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
Pour assembler : Casser les gaufres en 4 mini morceaux. Déposer chaque morceau de gaufre chaude sur une plaque à pâtisserie. Garnir chaque morceau de gaufre avec les ingrédients suivants et servir immédiatement.
 - À l'aide d'une cuillère à portion no 60, verser 1 c. à s. de sauce au poulet
 - 1 morceau de poulet pané chaud (brochette avec pic alimentaire)
 - 10 g (½ c. à s.) d'oignons verts tranchés
 - 7,5 ml (½ c. à s.) de sirop à saveur d'érable
 PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).