

QUARTIERS FAÇON FAJITAS AU POULET ÉPICÉ

680 g (1 lb 8 oz) de quartiers épicés

1 c. à table d'huile d'olive

1 poitrine de poulet, finement tranchée

1 poivron rouge, épépiné et tranché finement 1 c.

à table d'assaisonnement pour fajitas

½ oignon rouge, finement tranché

½ tasse de Monterey Jack râpé

¼ tasse de pico de gallo (ou de salsa)

¼ tasse de crème sure

1 c. à table de coriandre fraîche hachée

sel et poivre au goût

Pourquoi pas épicé! Des saveurs audacieuses et épicées font passer ce plat au niveau supérieur.



FAIRE FRIRE LES QUARTIERS ÉPICÉS

TEMP. : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 3 ½ min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Faire chauffer une casserole de taille moyenne à feu moyen.
- 2 Ajouter 1 cuillère à table d'huile d'olive et faire sauter le poulet 3 à 4 minutes, ajouter les poivrons, l'oignon et l'assaisonnement pour fajitas et faire sauter le tout 4 à 5 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les poivrons et les oignons aient ramolli et que le poulet soit bien cuit. Mettre de côté le mélange.
- 3 Placer les quartiers dans la friteuse à 350 °F (180 °C) et les faire frire pendant 3 ½ minutes.
- 4 Déposer les quartiers en une seule couche et les garnir de fromage râpé et du mélange de poulet et de poivrons.
- 5 Placer sous le gril pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait complètement fondu.
- 6 Déposer les quartiers sur une assiette à service et garnir de pico de gallo, de crème sure et de coriandre hachée.

+9%

La crème sure est l'une des garnitures pour frites les plus populaires chez les consommateurs.*

PICO SVP!

Le pico de gallo est l'une des sauces dont la croissance est la plus rapide (+20 % sur 12 mois).

SAVOUREUX À TOUT MOMENT

Idéals pour le dîner, la collation ou le souper, ces quartiers conviennent à toute heure de la journée!

* Source : Technomic Ignite, tendances des menus de frites aux É.-U. en 2024.

COMMUNIQUER AVEC VOTRE REPRÉSENTANT COMMERCIAL LOCAL POUR EN SAVOIR PLUS DÈS AUJOURD'HUI

1-800-561-7945

CAVENDISHFARMS.COM