

# POULET ET FRITES GAUFRÉES

2 ¾ tasses (680 g) Frites coupe gaufrée avec pelure  
1 lb de bouchées de poulet pané désossé  
1 c. à thé de persil haché  
1 tasse de sirop d'érable  
Sel et poivre pour assaisonner

Pour le déjeuner, le dîner ou le souper, cette version du poulet accompagné de gaufres est un repas réconfortant et satisfaisant qui ne manquera pas de donner envie à vos clients d'en redemander!



## FRITURE DES FRITES COUPE GAUFRÉE AVEC PELURE

TEMP. : 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2 ¼ - 2 ½ min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 ¼ - 2 ½ minutes.
- 2 Dans un bol à service, déposer une frite coupe gaufrée et une couche de bouchées de poulet cuites. Ajouter une deuxième frite coupe gaufrée par-dessus.
- 3 Garnir de persil et servir accompagnée de sirop d'érable.

### MENU NOVATEUR

Apportez un peu d'originalité à un indémodable du déjeuner.

### FAITES PREUVE DE CRÉATIVITÉ

Faites passer votre plat de poulet et gaufres au niveau supérieur!

### TOTALEMENT SAVOUREUX

Le mélange parfait de saveurs sucrées et salées.