



SANDWICH CHAUD AU POULET DE STYLE NASHVILLE

par le chef David Cocker

UTILISE : POULET KARAAGE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 20 minutes

Portions : 1

INGRÉDIENTS

4 morceaux de poulet karaage entièrement cuit de Reuven (code de produit 10610)
1 petit pain moelleux au sésame
2 c. à table de sauce piquante de style Nashville (voir ci-dessous)
2 c. à table d'aïoli à la truffe (voir ci-dessous)
¼ tasse de laitue iceberg
1 c. à table de fromage parmesan, fraîchement râpé
15 g de cornichon, en tranches

Aïoli à la truffe

½ tasse de mayonnaise
½ tasse de crème sure
1 c. à table d'huile de truffe blanche
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à table de zeste de citron frais
½ tasse de persil frais, finement haché
¼ tasse de romarin frais, finement haché

Sauce piquante de style Nashville

4 c. à thé de piment de Cayenne moulu
1 c. à table de cassonade
¾ c. à thé de sel
½ c. à thé de paprika fumé
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à table de vinaigre de cidre
¼ tasse de beurre froid, en dés

PRÉPARATION

Aïoli à la truffe

Dans un grand bol, ajouter les ingrédients de l'aïoli : la mayonnaise, la crème sure, l'huile de truffe blanche, l'ail, le zeste de citron, le persil et le romarin. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, puis réfrigérer toute la nuit.

Sauce piquante de style Nashville

Dans une poêle à feu moyen, ajouter la cassonade, le piment de Cayenne, le sel, le paprika et la poudre d'ail. Cuire et remuer, jusqu'à ce que la cassonade commence à se défaire. Ajouter le vinaigre de cidre et continuer à emuer. Lorsque le mélange est devenu homogène, retirer du feu et ajouter le beurre froid en dés. Continuer de remuer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, puis réserver.

Assemblage

Préparer le poulet karaage entièrement cuit de Reuven selon les directives de l'emballage, puis réserver. Ouvrir le petit pain au sésame et le faire griller. Tartiner es moitiés supérieure et inférieure d'aïoli de truffe. Ajouter la laitue, les cornichons et le poulet karaage entièrement cuit de Reuven sur la moitié inférieure du petit pain. Ajouter le fromage parmesan, la sauce piquante de style Nashville et recouvrir avec l'autre moitié du petit pain.