

Gaufres au poulet



Gaufres au poulet



Portions : 4



Prep & Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pâte à gaufre :

1 tasse (250 ml) de semoule de maïs jaune
1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/2 tasse (125 ml) de maïs en grains, surgelé décongelé ou en conserve bien égoutté
2 c. à table (30 ml) de piments jalapenos, hachés, épépinés et sans la queue
1/4 tasse (60 ml) de fromage cheddar, râpé
2 c. à table (30 ml) de ciboulette fraîche, finement hachée
1 c. à table (15 ml) de cassonade
1/4 tasse (60 ml) de beurre, fondu
1 tasse (250 ml) de lait 2 %
1 c. à table (15 ml) d'huile de canola
1 gros oeuf

Sirop d'érable épicé :

1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
1 c. à table (15 ml) de sambal

Préparation :

4 morceaux de cuisse de poulet panée croustillante entièrement cuite de Reuven (code de produit 10621)

Instructions de préparation

Pâte à gaufre : Préchauffer le gaufrier. Dans un grand bol, mélanger la semoule de maïs, la farine, la levure chimique, le maïs, les piments jalapenos, la ciboulette, le sel, le fromage et la cassonade, puis mettre de côté. Dans un autre bol, battre l'œuf. Incorporer le beurre fondu, le lait et l'huile. Faire un puits au centre du mélange de farine et y verser le mélange de lait, puis battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Vaporiser le gaufrier d'un enduit à cuisson. Verser la pâte à gaufre dans le gaufrier préchauffé à l'aide d'une louche. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Sirop d'érable épicé : Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable et le sambal, puis mettre de côté.

Préparation : Préparer la cuisse de poulet panée croustillante selon les instructions sur l'emballage. Pour chaque gaufre, recouvrir d'un morceau de cuisse de poulet panée croustillante préparé et de sirop d'érable épicé.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à www.reuven.com