



# ASSIETTE D'AILES DE POULET CROUSTILLANTES AU POIVRE

5 oz (140 g) de Frites Gaufrées des Fermes Cavendish

6 (10.6 oz/300g) ailes de poulet au poivre

1 (2.6 oz/75 g) carottes, coupée en bâtonnets

1 (1.77 oz/50 g) branche de céleri, coupée en bâtonnets

2 oz (57 g) de trempette au bleu

**Tout le monde adore les ailes de poulet – et elles seront encore meilleures servies accompagnées de Frites Gaufrées!**



**FAIRE CUIRE LES FRITES GAUFRÉES À LA FRITEUSE**

TEMP.: 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2½ min.

- 1 Faire cuire les ailes de poulet au poivre jusqu'à une température interne de 165 °F (74 °C)
- 2 Disposer les ailes de poulet sur une assiette avec les bâtonnets de carotte et de céleri, ainsi que la trempette au bleu.
- 3 Terminer la préparation de l'assiette en ajoutant les Frites Gaufrées.

## AILES DE POULET MARINADE SÈCHE

Les marinades sèches sont l'une des tendances les plus populaires pour les ailes de poulet (+88,2 % sur les 4 dernières années).

## PARFAITES À EMPORTER

Les Frites Gaufrées Croustillantes vous permettent de profiter des occasions à emporter (82 % de toute les commandes en restaurant).<sup>1</sup>

1. Datassential Menutrends juin 2022. Marinades sèches.