Poutine au poulet au beurre (avec mon ingrédient secret!)

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 à 6 tasses de frites cuites
- 2 paquets de sauce au poulet au beurre Patak’s
- 1 sac de fromage en grain
- 1 poitrine de poulet cuite (ou 1 tasse de morceaux de poulet)
- 1 échalote verte tranchée en rondelles

Préparation

1. Faire chauffer la sauce au micro-onde ou dans une petite casserole.
2. Diviser les frites en quatre portions. Ajouter une poignée de fromage et de poulet sur chaque portion de frites.
3. Verser la sauce sur les frites. Parsemer d’échalotes. Servir immédiatement.