

Recette Recette tortilla de poulet corn flakes à la vache qui rit et ketchup de carotte

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

Une recette spécialement dédiée aux plus jeunes : tortilla de poulet corn flakes à la vache qui rit et ketchup de carotte.

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Passer les aiguillettes en friture, réserver.

Etape 2

ÉTAPE 2

Étaler une galette de blé, déposer un peu de ketchup, disposer quelques frites de patate douce, les aiguillettes de poulet, la vache qui rit et un peu de sauce tomate.

Etape 3

ÉTAPE 3

Plier l'ensemble et passer sous la presse.
Découper en deux.

Etape 4

SUGGESTION

Une fois plié, napper légèrement de sauce tomate, déposer un peu de vache qui rit sur le dessus et faire gratiner.

Etape 5

ASTUCE

Décomposer les ingrédients de ce type de recette en proposant les garnitures de votre choix.
Le concept Tortillas ou tacos "à composer" permet aux enfants de choisir eux-mêmes le contenu de leur assiette et de façon ludique.

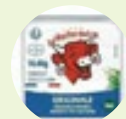
Ingrédients



1 kg Aiguillette de
poulet panées
cornflakes



10 Tortilla de
blé



500 g Vache
qui rit



1200 g Frites de
patate douce



300 g Coulis
de tomate



200 g
Ketchup

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	892
Matières grasses (g)	5.2
Dont acides gras saturés	12.4
Glucides (g)	21.4
Dont sucres	2.6
Protéines (g)	7.9
Sel (g)	1.02