

PULLED CHICKEN



**2 FILETS DE
POULET**



**1 CUILLÈRE A CAFÉ
DE RAS EL HANOUT**



**2 CUILLÈRES A
SOUPE D'HUILE
D'OLIVE**



**UNE NOIX DE
BEURRE**



**SAC SOUS VIDE OU
SAC ZIPLOC**



**SEL SELON
PRÉFÉRENCE**



**TORTILLAS OU
NACHOS AU
FROMAGE**

ETAPES

- COUPEZ LES FILETS DE POULET EN DEUX POUR QU'ILS SOIENT UN PEU PLUS MINCES. CELA PERMETTRA DE CUIRE LE POULET DE MANIÈRE PLUS UNIFORME.
- MÉLANGEZ LE RAS EL HANOUT AVEC L'HUILE D'OLIVE DANS UN BOL.
- PLACEZ LES FILETS DE POULET DANS UN SAC SOUS VIDE OU UN SAC ZIPLOC.
- VERSEZ LA MARINADE PRÉPARÉE SUR LE POULET DANS LE SAC.
- FERMEZ HERMÉTIQUEMENT LE SAC POUR VOUS ASSURER QU'IL N'Y A PAS D'AIR À L'INTÉRIEUR.
- PLACEZ LE SAC DANS LE TIROIR INFÉRIEUR DU LAVE-VAISSELLE.
- RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE DU LAVE-VAISSELLE SUR 65 DEGRÉS CELSIUS.
- APRÈS LA CUISSON, SORTEZ LE POULET DU SAC ET PLACEZ-LE SUR UNE PLANCHE À DÉCOUPER.
- UTILISEZ DEUX FOURCHETTES POUR EFFILOCHER LA VIANDE, OBTENANT AINSI DU "POULET EFFILOCHÉ".
- ASSAISONNEZ LE POULET EFFILOCHÉ AVEC DU SEL SELON VOTRE GOÛT.
- FAITES CHAUFFER UNE NOIX DE BEURRE DANS UNE POÊLE ET AJOUTEZ LE POULET EFFILOCHÉ. RÉCHAUFFEZ-LE PENDANT ENVIRON TROIS MINUTES EN LE REMUANT CONSTAMMENT. CELA INTENSIFIERA LES SAVEURS ET RENDRA LE POULET BIEN JUTEUX.
- SERVEZ LE POULET EFFILOCHÉ CHAUD DANS DES TORTILLAS CHAUDES OU SUR DES NACHOS AVEC DU FROMAGE POUR UN DÉLICIEUX REPAS.

VOUS POUVEZ MAINTENANT DÉGUSTER UN POULET EFFILOCHÉ SAVOUREUX ET JUTEUX, PARFAIT POUR GARNIR DES TORTILLAS OU DES NACHOS AU FROMAGE. BON APPÉTIT !

Whirlpool

SENSING WHAT MATTERS