

Vous vous êtes procuré des Croquettes de poulet au marché en ligne. Ces aliments ont été préparés pour vous par l'équipe du Bistro du Rucher et nous voulons vous offrir la meilleure expérience possible.

Voici donc quelques conseils sur la cuisson et l'accompagnement.

CUISSON

Les croquettes sont livrées congelées. Ils ont été frits en haute friture et sont donc cuits.

La meilleure façon de les apprêter est la suivante :

- Mettez-les au four, congelées, sur une plaque couverte d'un papier parchemin, pour 15 à 20 minutes à 350 degrés.
- Assurez-vous que le centre est chaud avec un test du cure-dent.
- Servez

ACCOMPAGNEMENT

Nous vous suggérons d'utiliser une **sauce aigre-douce** du commerce ou encore de réaliser la recette suivante :

SAUCE AIGRE-DOUCE

- 75 ml (1/3 tasse) de jus d'orange
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre blanc
- 15 ml (1 c. à soupe) de ketchup
- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
- 55 g (1/4 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le jus d'orange, le vinaigre, le ketchup et la fécule de maïs.
2. Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange commence à prendre une couleur dorée. Retirer la casserole du feu et ajouter le mélange de jus d'orange. Attention aux éclaboussures. Porter de nouveau à ébullition, puis laisser mijoter 1 minute en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer.

Bon appétit !