Américain

Cajun

F00059

Taco Salad Caesar aiguillettes poulet

Célèbre salade Californienne composée de salade romaine, aiguillettes de poulet, anchois, parmesan et assaisonnée à la sauce caesar dans une corolle craquante.

Friteuse

Mise en place

Laver et trier la salade.
Décongeler en froid positif les tortillas de blé multigrains.
Couper de très fines tranches de parmesan à l'aide d'un économe.
Réaliser les "tacos salad" : disposer la tortilla sur l'huile de friture à 180°C, placer immédiatement le panier à frire en son centre et enfoncer l'ensemble afin de donner une forme de bol. Frire environ 1 minute, égoutter et réserver sur papier absorbant.

Mise en oeuvre

Faire frire les aiguillettes de poulet 2 à 3 minutes dans un bain d'huile à 180°.
Mélanger la sauce caesar avec la salade dans un saladier.
Dresser dans la taco, la salade, les anchois, les aiguillettes de poulet coupées en tronçons, les copeaux de parmesan et finir avec les dés de tomate, le persil plat ciselé et un quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETTES POULET MULTIGRAINES ❄	7727	3 pces
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM ❄	6161	1 pces
SUPREME CAESAR SALAD SAUCE	4570	30 g
Salade romaine		100 g
Parmesan		10 g
Anchois		10 g
Citron vert		0.2 pces
Tomates grappes		30 g
Persil		0 g

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr