

Flautas de poulet

3 tortillas de blé frites, garnies de poulet mariné fajitas et servies avec du riz à la mexicaine.



Plats



Friteuse



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	3 pces
POULET MARINÉ FAJITAS	6910	90 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	0 ml
Riz mexicain	F00035	80 g
Citron vert		0.2 pces
Salade romaine		30 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les tortillas et le poulet fajitas. Sur une plancha chaude légèrement huilée, saisir les lamelles de poulet fajitas environ 2/3 minutes. Chauffer légèrement les tortillas afin de les assouplir sur la plancha ou au micro-ondes. Disposer les lamelles de poulet fajitas au centre de la tortilla jusqu'à 0,5 cm du bord, ajouter les lanières de poivrons et la rouler en la maintenant fermée avec un pic en bois. Réserver au froid positif. Réaliser un riz Mexicain à l'aide de la recette F00035.

Mise en oeuvre

Frire environ 2 minutes dans un bain de friture à 180°C. Reposer sur un papier absorbant. Retirer le pic en bois. Dresser sur assiette avec le riz mexicain chaud et la salade assaisonnée de sauce Ranch.