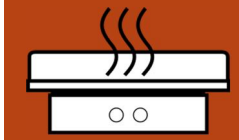
Tex-Mex

F00343

Bap fajitas de poulet

Pain moelleux garni de lamelles de poulet fajitas, de poivrons et oignons, de tomate, concombre, salade et accompagné de frites.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM ❄	6240	1 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	0.02
POULET MARINÉ FAJITAS ❄	6910	130 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
Salade type mesclun		0.02
Tomates fraiches		0.04
Frites		120 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les pains baps et le poulet fajitas.
Laver et couper en tranches les tomates, puis réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande, saisir sur une plancha ou poêle très chaude huilée, les lamelles de poulet fajitas.
Bien faire sauter l'ensemble 2 à 3 minutes environ puis ajouter les oignons et poivrons.
Chauffer l'intérieur du pain bap sous un toasteur ou une salamandre environ 30 secondes à 1 minute.

Dresser le bap dans l'ordre :
- La sauce rouge sur la mie des deux pains baps
- Ajouter les rondelles de concombres marinés (facultatif, on peut les remplacer par un peu de guacamole)
- Les tranches de tomates
- Les lamelles de poulet fajitas avec les oignons et poivrons
- Pour finir ajouter la salade puis le chapeau du pain

Servir et envoyer aussitôt avec les frites.

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