

# Duo de bricks de chèvre et croustillants fajitas

Des tapas pour l'apéritif, associant bricks de chèvres et croustillants fajitas.



## Mise en oeuvre

A la commande, faire frire à 180 ° environ 3 minutes 30, les papillotes de chèvre et 4 minutes les croustillants des îles, puis déposer sur papier absorbant.  
Dresser avec le guacamole, la sauce rouge, le citron vert et la tomate cerise.



Tapas



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	10 g
Citron vert		0.01 pces
Tomates cerises		10 g