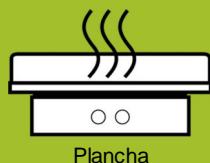


Poelée Mexicaine

L'accord entre le poulet mariné aux épices mexicaines, des jalapenos émincés, des haricots rouges, poivrons, champignons.
Servie avec du guacamole et de la sauce rouge.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le poulet à la mexicaine et le guacamole.
Éplucher, émincer les oignons puis les saisir rapidement sur une plancha légèrement huilée et réserver.
Laver, émincer les poivrons puis les saisir rapidement sur une plancha légèrement huilée et réserver.
Équeuter et nettoyer les champignons puis les escaloper, les faire saisir sur la plancha ou dans une casserole avec un peu d'huile, réserver.
Une fois décongelés, couper en deux ou trois les morceaux de poulet à la mexicaine et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Saisir sur la plancha chaude légèrement huilée, les morceaux de poulet à la mexicaine.
Au bout de 2/3 minutes ajouter les poivrons, oignons et champignons et bien mélanger l'ensemble.
Dresser et ajouter 1 à 2 tranches de piments jalapenos.
Ajouter le guacamole et la sauce rouge et envoyer.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POULET MARINÉ FAJITAS	6910	140 g
HARICOTS ROUGES	3063	30 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
Oignons		30 g
Champignons de Paris		20 g
Poivrons rouges		10 g
Poivrons verts		10 g