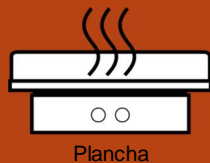


Filet de poulet à la texane

Un filet de poulet grillé et relevé d'épices texanes, servi avec un riz façon Tex-Mex.




Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le filet de poulet.
Réaliser le riz mexicain à l'aide de la recette F00035.

Mise en oeuvre

A la commande, faire griller le filet de poulet sur un grill ou une plancha bien chaude et légèrement huilée.
Réchauffer le riz au micro-ondes.
Dresser avec la tomate cerise et le quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	 6670	0 g
Riz mexicain	F00035	120 g
Citron vert		0.02 pces
Tomates cerises		0.01