

# Taco salad Cobb

Une jolie salade gourmande composée de poulet fajitas, bacon grillé, dés d'avocat, tomates, oignons et fromage, servie avec de la sauce Ranch.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les tortillas de blé, le filet de poulet, les cubes d'avocat, les lamelles de bacon grillé et le mélange de fromage.

Réaliser les " tacos salad " : disposer la tortilla sur l'huile de la friteuse à 180° et placer immédiatement le panier à frire (réf. 3461) en son centre et enfoncer l'ensemble afin de lui donner une forme de bol, laisser le moule sans le tenir dans un coin de la friteuse, frire environ 1 minute 30 puis égoutter et réserver la tortilla moulée à l'envers sur du papier absorbant.

Préparer la salade et réserver au frais.

Laver et couper les tomates en cubes et réserver au frais.

Éplucher et ciseler les oignons en petits dés, réserver au frais.

Dans une poêle ou plancha chaude et légèrement huilée, faire cuire le filet de poulet, cuire doucement afin de ne pas brûler les épices.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés.

Assaisonner la salade dans un cul de poule ou un saladier avec la sauce ranch.

Remplir la taco salad.

Couper le poulet en cubes en le dressant sur la salade.

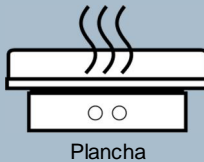
Réchauffer le bacon grillé sur une plancha ou poêle chaude quelques secondes puis le couper en tronçons d' 1 cm et dresser sur la salade.

Ajouter les autres ingrédients : cubes d'avocat, mélange de fromage, dés de tomates et oignons rouges ciselés.

Ajouter un peu de persil ou de coriandre fraîche hachés et servir aussitôt.

## Suggestion

Les " taco salad " se conserve très bien à l'envers dans un bac protégé d'un couvercle ou film alimentaire, dans un endroit sec quelques jours.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
CUBES D'AVOCAT	6722	40 g
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
Oignons rouges		20 g
Salade Iceberg		0.05 pces
Tomates grappes		50 g