Américain

F00512

Wraps aiguillettes de poulet et avocat

Tortillas de blé multigraines garnies d'aiguillettes de poulet, tomate et dés d'avocat.

Friteuse

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat.
Laver et couper en cubes la tomate, réserver au frais.
Laver en couper en cubes le poivron jaune, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180°, frire les aiguillettes de poulet sans décongélation préalable, environ 2 minutes.
Poser sur papier absorbant.
Effectuer sur la plancha chaude un aller retour des tortillas puis les garnir : sauce ranch, salade romaine, aiguillette de poulet, cubes d'avocat, poivron jaune et tomate en cubes.
Refermer le wrap et dresser dans la panière.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	0.16 pces
AIGUILLETTES DE POULET MULTIGRAINES ❄	7938	0.1
CUBES D'AVOCAT ORIGINE PEROU ❄	7771	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Salade romaine		30 g
Poivrons jaunes		10 g

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