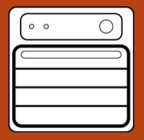
Tex-Mex

F00524

Assiette Amigos

Assiette découverte avec ribs de porc, filet de poulet, demi avocat garni de chili con carne et frites.



Four

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le travers de porc, le filet de poulet à la texane, le guacamole et le demi avocat.
Mettre le chili con carne au bain-marie.
Couper le filet de poulet en deux et réserver au frais.
Couper les ribs en morceaux en suivant les côtes et les enduire de sauce bbq.

Mise en oeuvre

Cuire le filet de poulet sur une plancha ou poêle chaude et légèrement huilée, attention à ne pas faire trop colorer les épices.
Faire caraméliser les ribs, sous une salamandre ou au four.
Frire les frites.
Dresser le chili chaud dans le demi avocat, ajouter le filet de poulet, les ribs, le guacamole, la sauce rouge et la sauce bbq et envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU ❄	6670	0 g
DEMI-AVOCATS ❄	6724	70 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg ❄	6719	30 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	40 g
LOIN RIBS GOÛT BBQ ❄	6672	100 g
Frites		120 g

Suggestion

Vous pouvez ajouter en décoration une tranche de piment jalapeno (réf. 1431).

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