

Taco salad caesar poulet tex

Salade composée avec poulet, tomates, parmesan et salade présentée dans sa corolle de tortilla.



© Photo SDV 2013

Mise en place

Laver et trier la salade.

Décongeler en froid positif les tortillas de blé multigrains, ainsi que le filet de poulet à la texane.

Couper de très fines tranches de parmesan à l'aide d'un économe.

Réaliser les "tacos salad" : disposer la tortilla sur l'huile de friture à 180°C, placer immédiatement le panier à frire en son centre et enfoncer l'ensemble afin de donner une forme de bol. Frire environ 1 minute, égoutter et réserver sur papier absorbant.

Mise en oeuvre

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

Mélanger la sauce Caesar avec la salade dans un saladier.

Dresser dans la taco salad, la salade, puis, le poulet coupé en lamelles, les copeaux de parmesan, les croûtons et finir avec les dés de tomate, le persil plat ciselé et un quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
SUPREME CAESAR SALAD SAUCE	4570	30 g
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
Salade romaine		110 g
Citron vert		0.1 pces
Tomates grappes		40 g
Parmesan		20 g



Friteuse