Tex-Mex

F00612

Chimi dog

Hot dog façon tex-mex, saucisse de boeuf roulées dans une tortilla de blé, frite et gratinée au four. Servi avec du guacamole.

Friteuse

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les saucisses, le mélange râpé, les tortillas et le guacamole.
Laver la tomate, enlever le pédoncule et la couper en petits dés, puis réserver au frais.
Laver la coriandre puis l'émincer et réserver au frais.
Enrouler chaque saucisse dans une tortilla en ajoutant un pic en bois pour maintenir l'ensemble fermé.

Mise en oeuvre

A la commande, placer les chimi dogs en friteuse à 180° pendant environ 1 à 2 minutes, poser ensuite sur papier absorbant, ajouter le mélange de râpé et gratiner au four ou sous une salamandre quelques secondes.
Dresser immédiatement avec la brunoise de tomate, la coriandre et ajouter le guacamole et un quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 20 CM - sans huile de pa	7530	2 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL ❄	7898	2 pièce
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄	7129	20 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg ❄	6719	20 g
Citron vert		0.02 pces
Coriandre fraîche		0 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