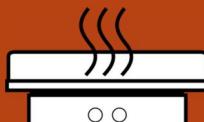


Quesadilla au poulet Mex

Deux tortillas de blé toastées et garnies d'effiloché de poulet, de fromage, de poivrons et haricots rouges.



Plats



Plancha



© Photo SDV 2016

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked de poulet et le fromage râpé en froid positif. Egoutter et rincer les haricots rouges. Effiloché légèrement le poulet. Twister, c'est à dire tordre légèrement le paquet de tortillas avant de l'ouvrir, afin que les tortillas retrouvent de la souplesse. Sur une moitié de tortilla, parsemer le râpé, puis l'effiloché de poulet, les poivrons/oignons et les haricots. Parsemer à nouveau de râpé puis refermer la tortilla sur elle-même, réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande, sur une plancha chaude 140/160 ° très légèrement huilée ou dans une poêle, snacker environ 1'30 de chaque coté les quesadillas. Dans un saladier assaisonner la salade avec la vinaigrette. Dresser sur assiette avec la sauce rouge et la salade.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	60 g
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	2 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
HARICOTS ROUGES	3063	20 g
Mesclun poche 1 kg		30 g
Vinaigrette compass		10 g
Tomates concassées		30 g