

# Burrito poulet Mex

Tortilla de blé garnie de slow cooked chicken Mex, riz, guacamole épicé, cheddar, mozzarella, haricots rouges, tomate et avocat. Servie avec tortilla chips et un riz citron coriandre.



Photo SDV



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	25 g
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	60 g
HARICOTS ROUGES TEX-MEX	22111	30 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	30 g
Tomates grappes		30 g
Riz cuit		100 g

## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif :

- La tortilla de blé
- Les cubes d'avocat
- Le mélange de fromage râpé
- Le guacamole
- Le slow cooked chicken mex

Cuire le riz.

Ouvrir les haricots et bien les rincer à l'eau clair.

Laver et couper en dés la tomate.

Mélanger intimement le poulet et le mélange d'oignons et poivrons.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légèrement huilée, réchauffer le poulet mex 1 à 2 minutes.

Effectuer un aller retour de la tortilla sur la plancha chaude, afin de la colorer légèrement.

L'étaler sur le plan de travail, puis dresser dans l'ordre :

- Le guacamole
- Le riz chaud
- Les haricots rouges
- Les cubes d'avocat
- La tomate
- Le poulet Mex
- Le mélange de fromage

Refermer les deux extrémités du burrito, puis attraper le début de la tortilla et la replier afin de bien enfermer l'ensemble des garnitures.

Enrubanner d'une feuille d'aluminium, puis dresser avec les nachos.