

Chick veg tortilla

Tortilla de blé garnie de crème de guacamole, mélange de poivrons, émincé de poulet texane, rondelles de jalapeno, émincé de radis, chou rouge.



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le steak de poulet, le guacamole.
Ajouter la crème liquide à la moitié du guacamole et bien mélanger les deux.
Laver le radis et le couper en fines lamelles.
Préparer le chou rouge et l'émincer.
Couper le citron en quartiers.
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés puis émincer la moitié du steak.

Mise en oeuvre

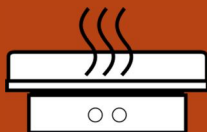
Poser quelques secondes la tortilla sur une plancha chaude afin de la colorer légèrement.
Sur la moitié de la tortilla, étaler le mélange crème/guacamole, puis ajouter :

- Le poulet à la Texane
- Le radis
- Le chou rouge
- Le mélange de poivron et oignon
- Le piment jalapeno

Dresser avec le citron vert et le reste de guacamole.



Plats



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 20 CM - sans huile de pa	7530	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 500 g	6720	0.05
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
Radis		0.02 pces
Crème liquide		20 g
Citron vert		0.2 pces
Choux rouge		20 g