



Mex discovery

Un assortiment de saveurs tex-mex avec chili con carne, fajitas de poulet, tacos de boeuf, riz à la mexicaine, tortillas chips et pico de gallo.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole, le poulet et bœuf fajitas. Réaliser à l'aide de la recette F0035 le riz Mexicain. Plonger en friteuse à 180° pendant environ 20 secondes la taco shell, afin de la rendre plus croustillante. Mettre le chili con carne au bain-marie.

Mise en oeuvre

Sur une planche chaude légèrement huilée, saisir le poulet et le bœuf fajitas. Placer le poulet fajitas dans la tortilla de blé, la rouler, ajouter le râpé et faire gratiner sous la salamandre.

Dresser l'assiette :

- Placer le chili con carne et ajouter une noisette de crème fraîche
- Placer le bœuf fajitas dans la Taco shell, ajouter les poivrons et oignons et des touches de guacamole
- Ajouter le riz Mexicain chaud
- Les nachos
- La sauce rouge
- La tortilla de blé gratinée
- Le citron vert en quartiers

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
TACO SHELLS Ø 13 CM	6725	1 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	20 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	40 g
POULET MARINÉ FAJITAS	6910	50 g
BOEUF MARINÉ FAJITAS	6911	50 g
CHILI CON CARNE	7270	100 g
Riz mexicain	F00035	100 g
Citron vert		0.2 pces
Crème fraîche épaisse		10 g