Tex-Mex

F00830

Poblanos farcis

Piments poblanos gratinés et garnis d'une farce mexicaine au poulet, servis avec riz à la mexicaine, guacamole et sauce rouge.

Plats

Four

Mise en place

Mettre à décongeler la veille en froid positif le mélange de fromage râpé, le poulet mex, le guacamole et les cubes d'avocat.
Réaliser un riz Mexicain à l'aide de la recette F00035

Éplucher l'oignon et l'émincer.
Préparer les poivrons et les émincer.
Sur une plancha chaude légèrement huilée, saisir les oignons et les poivrons 2/3 minutes, veiller à conserver leur croquant.
Dans un saladier placer le poulet mex, les oignons, poivrons et la tomate concassée, mélanger délicatement l'ensemble et le placer au bain marie.

Ouvrir la boite de Poblano et les égoutter.
Le farcir de la garniture de poulet.
Ouvrir les haricots rouges et bien les rincer à l'eau clair.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	80 g
PIMENTS POBLANOS ENTIERS	5027	60 g
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
Riz mexicain	F00035	100 g
Tomates concassées		20 g
Poivrons verts		15 g
Féta		10 g
Oignons		20 g
Poivrons rouges		15 g
Tomates grappes		20 g

Mise en oeuvre

Placer le mélange de fromage sur le poblanos et faire gratiner au four à 200 ° environ 6/7 minutes.
Dresser le poblano avec les cubes d'avocat, dés de tomate et copeaux de féta.
Ajouter le riz Mexicain chaud et les haricots rouges.
La sauce rouge et le guacamole.
Envoyer avec le quartier de citron vert.

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