

# Chilaquiles poulet

Chips de maïs, lamelles d'avocat, lamelles de poulet, dés de mangue, tomates, haricots rouges, citron vert et crème fraîche.



Photos SDV

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les lamelles d'avocat, le poulet mex et les cubes de mangues. Détendre dans un petit peu d'eau la mayonnaise Chipotle, afin de lui donner un aspect de vinaigrette. Couper les tomates cerises en deux.

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.

## Mise en oeuvre

Disposer les nachos dans une assiette.

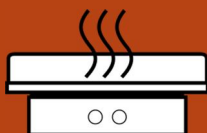
Placer la garniture de poulet Mexicaine chaude

Ajouter les tomates cerises, le maïs, les haricots rouges, les cubes de mangues et les lamelles d'avocat. Terminer par un trait de vinaigrette Chipotle et les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	❄️ 7334	70 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	100 g
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE	7147	20 g
TRANCHES D'AVOCAT	❄️ 6723	30 g
Tomates concassées		30 g
Oignons		30 g
Poivrons verts		15 g
Poivrons rouges		15 g
Citron vert		0.3 pces
Maïs en grains		20 g
Oignons rouges		30 g



Plats



Plancha