



Plancha

Pollo Pibil

Aiguillettes de poulet marinés avec des épices mexicaines et agrémentées de dés de mangue, pamplemousse et servies sur des tortillas de maïs.



Photos SDV

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les lamelles d'avocat et les tortillas de maïs.
Eplucher l'orange et le pomelos et en récupérer les segments en conservant le jus.
Mélanger intimement la marinade d'Achiote avec le poulet et laisser reposer une nuit au frais.
Eplucher et émincer l'oignon rouge.
Emincer l'oignon nouveaux.

Mise en oeuvre

Cuire le poulet au four en l'enfermant dans une feuille de papier cuisson à 170° pendant environ 12/15 minutes.
Puis couper le poulet en lamelles.
Humidifier les tortillas de maïs et les réchauffer 15/20 secondes sur une plancha chaude ou au micro ondes.
Puis dresser le poulet, les agrumes, l'avocat, l'oignons rouge et verts.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------------|----------|-----------|
| MARINADE ACHIOTE | 7468 | 20 g |
| TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU | 7770 | 30 g |
| TORTILLAS DE MAIS Ø12 CM | 7492 | 3 pces |
| Blanc de poulet | | 90 g |
| Oranges | | 80 g |
| Pamplemousse | | 0.5 pces |
| Citron vert | | 0.3 pces |