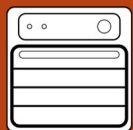


Patate douce garnie effiloché de boeuf

Patate douce garnie d'un effiloché de boeuf mariné aux épices mexicaines et gratinée au four.



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bœuf mex et le fromage râpé.
Cuire la patate douce au four à 180° pendant environ 20/30 minutes.
Mélanger le boeuf mex au poivrons et oignons et à la tomates concassées.
Ouvrir la patate douce et la garnir avec le bœuf mex puis ajouter le fromage râpé.

Mise en oeuvre

Faire gratiner au four ou sous la salamandre quelques minutes.
Dresser avec la salade assaisonnée de sauce Ranch et ajouter les haricots rouges.
Servir avec la sauce rouge Mexicaine.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	40 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
HARICOTS ROUGES	3063	30 g
Mesclun poche 1 kg		30 g
Tomates concassées		20 g
Patates douces		300 g