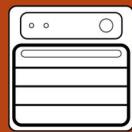


Pomme de terre farcie au poulet mex



Plats



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le poulet mex, le guacamole et le fromage râpé. Cuire la pomme de terre au four à 180° pendant environ 20/30 minutes. Mélanger le poulet mex avec la tomate concassée et le mélange d'oignons et poivrons. Ouvrir la pomme de terre et la garnir avec le poulet mex et ces légumes, puis ajouter le fromage râpé.

Mise en oeuvre

Faire griller au four ou sous la salamandre quelques minutes. Dresser avec la salade assaisonnée de sauce Ranch et ajouter le maïs et les tomates cerises coupés en quartiers. Servir avec le guacamole.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	60 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
DELUXE GUACAMOLE 500 g	7944	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Salade type mesclun		40 g
Maïs en grains		20 g
Pommes de terre		250 g
Tomates concassées		30 g
Tomates cerises		20 g