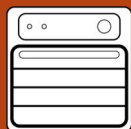


# Pomme de terre farcie au poulet mex

Pomme de terre garnie de poulet effiloché mariné aux épices mexicaines et gratinée au four.



Four



Photos SDV

## 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 gratiner 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      |