



Plancha

Toastada crevettes

Galette de tortillas de maïs garnies de guacamole, crevettes marinées au Redhot original et épices mex, avocat, jalapenos, riz à la mexicaine.



Photos SDV

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif :

- Les tortillas de maïs
- Les cubes d'avocat
- Le guacamole

Réaliser un riz Mexicain à l'aide de la recette F00035

Dans une friteuse à 180° maximum, frire les tortillas de maïs à plat environ 20/30 secondes, puis les réserver sur du papier absorbant.

Placer les crevettes cuites dans un saladier et ajouter les épices mex et un trait de Redhot original, réserver au frais.

Couper la tomate en dés.

Hacher la coriandre fraîche.

Mise en oeuvre

Placer les tortillas de maïs à plat sur l'assiette et ajouter :

- Le guacamole
- Le riz mex chaud
- Les crevettes assaisonnées
- Les cubes d'avocat
- Les haricots rouges
- Le piment Jalapenos

Décorer avec les dés de tomates et coriandre fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	1 pces
TORTILLAS DE MAIS A FRIRE Ø 15 CM	7204	1 pces
TACO MIX'	6292	0.01 pces
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	4 g
HARICOTS ROUGES	3063	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
Riz mexicain	F00035	40 g
Crevettes avec le fouet		70 g