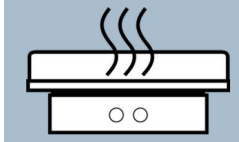
Américain

Mexique

F00939

Chicken hot dog gratiné

Pain hot dog moelleux garni d'effiloché de poulet à la mexicaine, oignons et poivrons grillés, gratiné au four.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H ❄	7334	70 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄	7129	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	10 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
Citron vert		0.1 pces
Huile d'olive		2 ml
Coriandre fraîche		2 g
Oignons blancs		10 g
Tomates grappes		20 g
Tomates concassées		20 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked chicken au froid positif.
Réaliser un pico :
Réunir dans un saladier la tomate coupée en dés, l'oignon ciselé, le piment Jalapenos haché, un peu de coriandre fraiche, un trait d'huile d'olive, sel, poivre, le jus d'un quartier de citron vert, bien mélanger et laisser reposer au frais.
Effilocher délicatement le slow cooked chicken dans un saladier et ajouter la tomate concassée et les poivrons et oignons, mélanger intimement l'ensemble et placer au bain marie.

Mise en oeuvre

Réchauffer le pain hot dog 15 secondes au micro-ondes.
L'ouvrir puis ajouter le slow cooked chicken chaud puis le mélange râpé et la sauce cheddar, faire gratiner l'ensemble sous une salamandre quelques secondes.
Dresser en ajoutant le pico et servir aussitôt.

Suggestion

Vous pouvez également réchauffer le slow cooked chicken à la commande quelques secondes au micro-ondes.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr