

Croque chicken mex

Pain de campagne garni d'effiloché de poulet à la mexicaine, oignons et poivrons grillés.



Photo SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	50 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	60 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	25 g
Citron vert		0.2 pces
Mesclun poche 1 kg		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons blancs		15 g
Tomates grappes		30 g
Tomates concassées		25 g
Pain de campagne		3 pces
Beurre cru		20 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked chicken.

Effiloche délicatement le slow cooked chicken dans un saladier et ajouter la tomate concassées et les poivrons et oignons, mélanger intimement l'ensemble.

Réaliser un pico :

Réunir dans un saladier la tomate coupé en dés, l'oignon ciselé, le piment Jalapenos haché, un peu de coriandre fraîche, un trait d'huile d'olive, sel, poivre, le jus d'un quartier de citron vert, bien mélanger et laisser reposer au frais.

Beurrer légèrement un coté de c chaque tranches de pain de campagne.

Sur le côté non beurré, poser le slow coke chicken et ces légumes puis le râpé et refermer avec l'autre tranche toujours coté non beurré sur la garniture.

Réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande toaster les croques sur un grill/plancha/ou poêle quelques minutes de chaque côté.

Assaisonner la salade avec la sauce Ranch puis dresser avec les croques, terminer avec le pico sur la salade.

Suggestion

Vous pouvez ajouter dans le croque une sauce rouge Mexicaine ref 3845 por apporter plus de piquant si vous le souhaitez.

