**Méditerrannée et**

F00941

# Croque chicken mex

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

| 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.
Effilocher 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 fraiche, 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 ajoutre dans le croque une sauce rouge Mexicaine ref 3845 por apporter plus de piquant si vous le souhaitez.

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