



# Salade Poulet Texan et avocat

Escalope de poulet aux épices texanes émincée, salade verte, dés d'avocat, tomate et champignons.



Photo SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Concombre		30 g
Champignons de Paris		30 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		3 g
Oignons rouges		20 g
Tomates cerises		20 g
Salade romaine		80 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le steak de poulet et les cubes d'avocat en froid positif.  
 Laver et préparer la salade.  
 Eplucher et couper en cubes l'oignon rouge.  
 Laver et couper en 4 les champignons de Paris.  
 Laver et couper en cubes le concombre.  
 Hacher la coriandre fraîche.  
 Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés puis émincer la moitié du steak.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude réchauffer le steak de poulet environ 2/3 minutes, puis l'émincer dans le sens de la longueur.  
 Assaisonner la salade avec la sauce Ranch puis dresser dans l'assiette en ajoutant:

- Le poulet émincé
- Les cubes d'avocat
- Les dés de concombre
- La tomate cerise coupé en 4
- Les champignons de Paris et l'oignon rouge

Ajouter de la coriandre fraîche haché et le quartier de citron vert.

## Suggestion

Vous pouvez également servir le steak de poulet à la Texane émincé sans le réchauffer.