

Corn taco salad

Tortilla de maïs en corolle et garnie de salade, filet de poulet à la texane, oignons, tomates, poivrons, avocat.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation la tortilla de maïs, le steak de poulet et les cubes d'avocat.
Egoutter les haricots rouges et bien les rincer.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge
Egoutter et rincer le maïs.
Préparer et laver la salade.
Préparer et laver les poivrons, puis les couper en cubes.
Couper en cubes le steak de poulet à la Texane.
Réaliser la " taco salad " : disposer la tortilla sur l'huile de la friteuse à 180° et placer immédiatement le panier à frire (réf. 3461) en son centre et enfoncer l'ensemble afin de lui donner une forme de bol, laisser le moule sans le tenir dans un coin de la friteuse, frire environ 1 minute 30 puis égoutter et réserver la tortilla moulée à l'envers sur du papier absorbant.

Mise en oeuvre

Placer la salade dans un saladier et l'assaisonner délicatement avec la sauce ranch, puis la mettre dans la taco salad.

Ajouter les différents ingrédients de la salade :

- Le steak de poulet
- Les cubes d'avocat
- Les haricots rouges
- Le maïs
- Les poivrons
- La tomates cerises coupé en 4
- Les oignons rouges
- La coriandre haché
- Le quartier de citron vert

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|------------------------------------|----------|-----------|
| TORTILLAS MAIS SOUPLE 30 CM | 7287 | 1 pces |
| FILET DE POULET À LA TEXANE - CUIT | 6778 | 0.5 pces |
| CUBES D'AVOCAT | 7423 | 30 g |
| RANCH SALAD SAUCE | 4343 | 25 g |
| HARICOTS ROUGES | 3063 | 20 g |
| Salade romaine | | 130 g |
| Coriandre fraîche | | 2 g |
| Citron vert | | 0.1 pces |
| Maïs en grains | | 20 g |
| Oignons rouges | | 20 g |
| Tomates cerises | | 30 g |
| Poivrons verts | | 20 g |
| Poivrons rouges | | 20 g |



Friteuse