Tex-Mex

Mexique

F00995

Chicken tacos à partager

Galette de maïs garnies de viande de poulet, oignons, poivrons, haricots rouge, guacamole.

Entrée

Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS Ø12 CM	7492	12 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H ❄	7334	180 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	120 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg ❄	7192	120 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
Riz mexicain	F00035	180 g
Coriandre fraîche		5 g
Choux rouge		40 g
Féta		40 g
Citron vert		1 pces
Tomates concassées		120 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked de poulet mex et le guacamole.
Réaliser le riz mex à l'aide de la recette F0035
Préparer le chou rouge et l'émincer.
Effilocher délicatement le poulet mex dans un saladier puis ajouter :
Les poivrons et oignons et la tomate concassée puis mélanger intimement l'ensemble et réserver au frais.
Couper le citron vert en demi quartiers.

Mise en oeuvre

Dans un saladier rempli d'eau, tremper rapidement les tortillas de maïs puis les réchauffer sur une plancha chaude 15 secondes de chaque côté ou au micro-ondes.
Puis les garnir avec :
- Le guacamole
- Le riz mex chaud
- Le poulet mex chaud
- Le chou rouge
- La feta émiettée
- La sauce rouge
- La coriandre émincée

Servir aussitôt avec les demi quartiers de citron vert.

SDV LES MARCHÉS DU MONDE EST. 1978

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