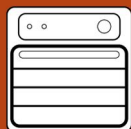


Poivrons farcis slow cooked

Poivrons farcis avec viandes marinées effilochées, riz à la mexicaine, jalapenos, gratinés au fromage



Plats



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le slow cooked de poulet et le fromage rapé.. Réaliser le riz Mexicain à l'aide de la recette F0035

Laver les poivrons, bien les vider en enlevant pepins et nervures.

Dans un saladier réunir le slow cooked de poulet, les oignons et poivrons égoutés, le riz Mexicain et la tomates concassées.

Mélanger délicatement l'ensemble et garnir les poivrons, ajouter le fromage rapé.

Mise en oeuvre

Cuire les poivrons au four environ 15 minutes à 200°.

Dresser avec le citron vert, tomates et un trait de ketchup.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	120 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	90 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	50 g
KETCHUP SANS SUCRE AJOUTE	7487	10 g
Riz mexicain	F00035	100 g
Tomates concassées		30 g
Poivrons jaunes		130 g
Poivrons rouges		130 g
Tomates cerises		10 g
Citron vert		0.1 pces