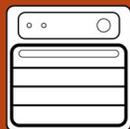


# Poivrons farcis poulet façon fajitas

Poivrons farcis de poulet mariné aux épices fajitas, de riz et cuit au four



Plats



Four



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le mélange de fromage

Réaliser le riz Mexicain à l'aide de la recette F0035

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

Couper le blanc de poulet en lanières, ajouter le mélange d'épice fajitas, et le saisir sur une plancha chaude légèrement huilée environ 1 minute.

Dans un saladier réunir le poulet, les oignons et poivrons égouttés, le riz Mexicain et les tomates concassées.

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

## Mise en oeuvre

Cuire les poivrons au four environ 10 minutes à 200°.

Dresser avec la salade assaisonner avec la vinaigrette au miel.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FAJITAS MIX'	6290	0.01 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA 	7129	20 g
Riz mexicain	F00035	30 g
HONEY MUSTARD - Miel	6274	20 g
Blanc de poulet		140 g
Salade type mesclun		30 g
Poivrons rouges		100 g