

Box à partager nachos et tortillas de blé



Plats



Plancha



Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir au froid positif le guacamole, les deux tortillas de maïs pour les nachos, le fromage mex et le slow cooked de bœuf.

Badigeonner le blanc de poulet de marinade Achiote et laisser reposer une nuit au froid.
Laver et préparer la salade.

Cuire le riz blanc, une fois cuit et refroidi ajouter la moitié de la coriandre hachée et le jus d'un quart de citron vert puis réserver.

Cuire le riz mex à l'aide de la recette F00035.

Ouvrir les haricots rouges, les rincer à l'eau clair puis les réserver.

Couper les tortillas de maïs à frire jaune et bleue en 6 puis les frire dans une huile à maximum 180°C environ 2 minutes en les mélangeant à l'aide d'une pince pendant la cuisson, réserver sur papier absorbant en les salant légèrement.

Dans un saladier réunir le slow cooked de bœuf en l'effilochant très légèrement, puis ajouter les oignons et poivrons, les tomates concassées puis mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomate
- L'oignon épluché et coupé en dés
- L'autre moitié de coriandre fraîche émincée
- Hacher la moitié du piment Jalapenos
- Le maïs rincé
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Cuire le blanc de poulet sur la plancha chaude légèrement huilé quelques minutes au four.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	4 pces
TORTILLAS DE MAIS A FRIRE Ø 15 CM	7204	4 pces
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	50 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	50 g
MARINADE ACHIOTE	7468	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
HARICOTS ROUGES	3063	50 g
Riz mexicain	F00035	100 g
Blanc de poulet		100 g
Riz basmati		30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	60 g
Salade romaine		20 g
Huile d'olive		3 g
Tomates concassées		40 g
Maïs en grains		30 g
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	5 pces
Crème fraîche épaisse		40 g
Coriandre fraîche		5 g
Tomates cerises		40 g

Mise en oeuvre

Garnir la barquette des ingrédients chauds, maintenues au bain marie ou réchauffer à la commande au micro-ondes:

- Le riz Mex
- Le riz Coriandre citron vert