

Box à partager mex et tortillas de blé grandes

Grandes tortillas de blé à garnir avec guacamole, riz, haricots, effiloché de boeuf.



Plats



Plancha



Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir au froid positif le râpé mex, le guacamole 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.

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

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- 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.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	50 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	40 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	4 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
HARICOTS ROUGES	3063	50 g
MARINADE ACHIOTE	7468	20 g
PIMENTOS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
Riz mexicain	F00035	100 g
Blanc de poulet		100 g
Huile d'olive		10 ml
Coriandre fraîche		5 g
Tomates grappes		40 g
Oignons		20 g
Crème fraîche épaisse		40 ml
Maïs en grains		30 g
Tomates concassées		40 g
Salade romaine		20 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	60 g
Riz basmati		30 g

Mise en oeuvre

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

- Le riz Mex
- Le riz Coriandre citron vert
- Le poulet Al Pastor émincé
- Le slow cooked de bœuf
- Les haricots rouges

Ajouter un quartier de citron vert

Dresser dans une autre barquette les ingrédients froids :

- Crème fraîche
- Salade
- Guacamole