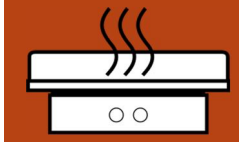
Tex-Mex

Mexique

F01124

Burritos crevettes

Tortillas de blé garnie de crevettes aux épices cajun,piments, poivrons, tomate, riz, citron vert.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE AMBIANTES Ø 30 CM	7552	1 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg ❄	7192	70 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL POISSON	7590	2 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Poivrons verts		20 g
Poivrons rouges		20 g
Riz basmati		50 g
Crevettes 60/80		80 g
Citron vert		1 pces
Coriandre fraîche		10 g
Oignons		15 g
Tomates fraiches		40 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole.
Réaliser un pico, dans un saladier réunir :
- La tomate coupé en dés
- Un quart de l'oignon ciselé
- La coriandre fraiche émincé
- La moitié du piment jalapenos haché
- Quelques gouttes de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.
Eplucher le reste d'oignon et l'émincer.
Laver et préparer les poivrons puis les émincer.
Dans une sauteuse chaude et légèrement huilé faire revenir les poivrons et oignons, puis ajouter les crevettes et les épices cajun, saisir rapidement l'ensemble puis réserver.
Cuire le riz.

Mise en oeuvre

Placer au bain marie le haché végétal à la Mexicaine
Poser la tortilla sur le plan de travail et ajouter au centre en bande :
- Un trait de guacamole
- Le riz chaud.
- La poilé de crevettes cajun

Refermer les deux extrémités du burrito, puis attraper le début de la tortilla et la replier afin de bien enfermer l'ensemble des garnitures.
Snacker ensuite le burrito sur une plancha chaude environ 10 secondes de chaque cotés.
Servir aussitôt avec le pico, le guacamole et le citron vert.

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