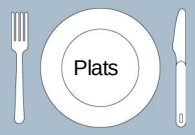
Américain

F01134

Pizza poulet aux légumes

Tortilla de blé comme une pizza avec sauce curry mango, poulet à la texane, brocoli, courgette et sauce Redhot original.



Four

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 25 CM	7527	1 pces
CURRY MANGO SAUCE	7260	30 g
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU ❄	6670	0.5 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄	7129	30 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	4 g
Tomates cerises		40 g
Courgettes		50 g
Crême fraîche épaisse		20 g
Aneth		2 g
Brocolis		40 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le steak de poulet à la Texane et le mélange de fromage râpé.
Préparer et laver les têtes de brocolis puis les blanchir dans de l'eau bouillante salée environ 10 secondes, les rafraichir ensuite aussitôt dans un saladier rempli d'eau glacée, les égoutter après.
Laver et couper en morceaux la courgette.
Hacher l'aneth et la mélanger à la crème fraiche, ajouter un trait de redhot original et assaisonner de sel et poivre, réserver au frais.
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés puis couper en cubes la moitié du steak.

Mise en oeuvre

Placer la tortilla sur le plan de travail et ajouter :
- La sauce curry mango sur la tortilla en s'arrêtant à 1/2 cm du bord.
- Parsemer le fromage sur la sauce.
- Ajouter le poulet à la Texane.
- La courgette.
- Les tomates cerises coupés en deux.

Cuire la pizza au four à environ 210°/220° pendant 5/6 minutes
Sortir la pizza et ajouter les têtes de brocolis.
Servir aussitôt avec la crème Redhot original.

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