

# Empanadas poulet en salade

Des minis chaussons garnis de poulet épice sur une salade pleine de fraîcheur.



Salades



Friteuse



## 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
- La moitié de l'oignon ciselé
- La coriandre fraîche émincé
- Le 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 l'oignon rouge et le couper en rouelles. Préparer et laver la salade.

## Mise en oeuvre

Plonger dans une friteuse à 180° maximum, les empanadas environ 4 à 5 minutes.

Débarasser ensuite sur du papier absorbant.

Assaissonner la salade avec la sauce Ranch, puis dresser sur assiette la salade et ajouter :

- Les empanadas coupés en deux sauf une.
  - Le pico.
  - Les oignons rouges.
  - Les tomates cerises coupés en deux.
- Servir à part le guacamole et le pico.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EMPANADAS POULET	7654	3 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Citron vert		0.5 pces
Coriandre fraîche		2 g
Oignons		20 g
Oignons rouges		10 g
Tomates grappes		50 g
Mesclun poche 1 kg		80 g