

Empanadas poulet en salade

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



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.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EMPANADAS POULET	7654	3 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	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