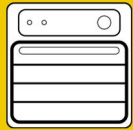
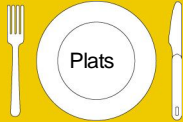


Parmentier individuel de poulet épicé

Ecrasé de pomme de terre gratiné avec un effiloché de poulet aux épices mexicaines, oignons poivrons grillés.



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked chicken et le râpé en froid positif. Eplucher les pommes de terre, bien les rincer et les faire cuire dans une eau salée avec feuilles de laurier, départ eau froide. Une fois cuite réaliser un écrasé de pomme de terre en ajoutant le lait, la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Egoutter légèrement le mélange de poivrons et oignons et l'émincer grossièrement. Dans un saladier émietter très grossièrement le slow cooked chicken en ajoutant les poivrons/oignons et la tomate concassées. Dans un plat allant au four, étaler au fond une couche de l'écrasé de pomme de terre, puis l'effiloché de poulet et à nouveau l'écrasé. Saupoudrer sur l'ensemble le râpé, ajouter les demi tomates cerises et le piment jalapenos. Puis faire gratiner au four à 180° environ 15/20 minutes.

Mise en oeuvre

Puis faire gratiner au four à 180° environ 15/20 minutes. Servir aussitôt avec une salade verte.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	70 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	25 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	2 g
Pommes de terre		100 g
Lait		20 ml
Crème fraîche épaisse		15 g
Tomates concassées		25 g
Ciboulette		5 g
Tomates cerises		10 g