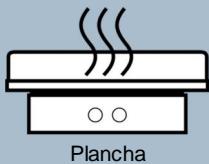


Hot bowl poulet cajun



Salade avec cubes d'avocat, tomate, oignons crisps, chou rouge, betterave, mangue, filet de poulet.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat, les cubes de mangues et le filet de poulet à la Texane en froid positif.

Laver et préparer la salade.

Eplucher et émincer l'oignon rouge, faire le revenir doucement dans une casserole chaude et légèrement huilé, au bout d'environ 20 minutes ajouter un trait de sauce Worcestershire et laisser à nouveau à feu doux environ 5 minutes, puis stopper et réserver.

Eplucher et couper en julienne la betterave crue.

Laver et couper en deux les tomates cerises.

Couper en deux le filet de poulet et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, faire cuire le demi filet de poulet 2/3 minutes de chaque côté.

Puis l'émincer.

Dresser la salade dans un bol :

- La feuille de mâche
- Le poulet émincé au centre
- Les oignons confits
- Les tomates cerises
- La betterave en julienne
- Les cubes d'avocat
- La mangue
- Le quartier de citron vert

Assaisonner l'ensemble avec la sauce Ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
CRISPY ONIONS - oignons frits	7579	10 g
CUBES DE MANGUE	7749	40 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	40 g
Mache		80 g
Tomates cerises		50 g