



Friteuse

Salad caesar poulet Tex-Mex

Salade verte, émincés de poulet panés croustillants, avocat, poivrons, tomate cerise et guacamole.



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les lamelles d'avocat et le guacamole.
Réaliser le pico, réunir dans un saladier :

- La tomate coupé en dés
- L'oignon ciselé également
- Le piment jalapeno haché
- La coriandre haché
- Un trait de citron vert

Mélanger délicatement l'ensemble en ajoutant sel, poivre et un trait d'huile d'olive.
Laver et préparer la salade romaine.
Couper grossièrement le mélange d'oignons et poivrons.

Mise en oeuvre

Frire dans une huile à maximum 180° les gringos cornflakes, environ 4/5 minutes, puis débarrasser sur du papier absorbant.

Dresser la salade assaisonné de sauce Ranch dans un bol, puis ajouter :

- Le Gringos de poulet émincé
 - Le guacamole
 - Les lamelles d'avocat
 - Le pico
 - Les morceaux de poivrons et oignons
 - Les tomates cerises
- Ajouter les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GRINGOS CHICKEN CORNFLAKES	7449	3 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	40 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
Tomates cerises		20 g
Salade romaine		100 g
Citron vert		0.5 pces
Coriandre fraîche		2 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		40 g