

# Salad caesar poulet Tex-Mex

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



Friteuse



## 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 coupée en dés
- L'oignon ciselé également
- Le piment jalapeno haché
- La coriandre hachée
- 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 assaisonnée 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