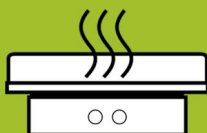


# Taco poulet chipotle erable

Tortillas de blé avec un émincé de poulet aux épices, mangue, avocat, poivrons et oignons grillés, mayonnaise chipotle, erable



Plancha



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat et de mangues.  
Couper le blanc de poulet en lanières.  
Couper les tomates cerises en deux.

## Mise en oeuvre

Saupoudrer les épices fajitas sur le poulet et mélanger délicatement.  
Sur une plancha chaude et légèrement huilé saisir le poulet.  
Snacker également la tortilla sur la plancha sur un coté propre.  
Dresser le taco :  
- Sur la tortilla chaude  
- Ajouter un trait de mayonnaise chipotle  
- Le poulet  
- Les poivrons et oignons  
- Les cubes de mangues, avocat, tomate cerise  
- Ajouter un trait de sirop d'érable et la coriandre haché

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 20 CM - sans huile de pa	7530	1 pces
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE	7147	20 g
FAJITAS MIX'	6290	0.01 pces
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	5 g
CUBES DE MANGUE	7749	20 g
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	15 g
Blanc de poulet		60 g
Tomates cerises		30 g
Coriandre fraîche		3 g