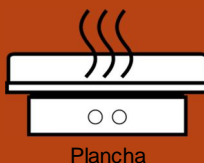


Plateau burrito hacks

Pour un apéro dinatoire entre amis ou en famille, assortiments de burritos variés.



| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|--------------------------------------|----------|-----------|
| TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM | 6167 | 1 pces |
| TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS | 6173 | 1 sachet |
| GUACAMOLE MIX'- ASSAISONNEMENT POUR | 6172 | 1 sachet |
| MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES | 7415 | 1 pièce |
| HARICOTS ROUGES | 3658 | 1 Boite |
| Blanc de poulet | | 3 pièce |
| Avocat Hass (300/365 g) | | 2 pces |
| Emmenthal rapé | | 100 g |
| Maïs en grains | | 1 Boite |
| Citron vert | | 0.5 pces |

Mise en place

Dans une poêle chaude et légèrement huilée cuire les blancs de poulet.
Les effilochez ensuite dans un saladier en ajoutant le sachet de Taco mix, la moitié des poivrons et oignons, les grains de maïs et les haricots rouges rincés à l'eau claire, et 4 cuillères à soupe d'eau, mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.
Réaliser le guacamole avec les avocats et le sachet d'épice selon les indications.
Confectionner les burritos :
Poser la tortilla sur une planche, comme sur une horloge, définir 4 quarts.
Sur le premier quart en haut à gauche ajouter une feuille de batavia
Sur le deuxième en bas à gauche ajouter le guacamole
Sur le troisième en haut à droite ajouter le râpé
Sur le quatrième quart en bas à droite ajouter le poulet
A l'aide d'un couteau, trancher la tortilla de bas en haut uniquement à la moitié au centre.
Puis replier la tortilla côté guacamole sur la batavia puis l'ensemble sur le râpé et finir sur le poulet.
Ainsi vous obtenez un burrito où les quatre ingrédients (batavia, guacamole, râpé, poulet) sont séparés.
Faire la même chose pour les 8 tortillas.

Mise en oeuvre

Sur une poêle moyennement chaude, snacker les burritos environ 1 minute de chaque côté puis servir aussitôt.
Ajouter les tomates cerises et les quartiers de citron vert.

Suggestion

Vous pouvez bien sûr accompagner les burritos du reste du guacamole ou de salsa Mexicaine.