

Américain

Sud-Américain

F01283

Chimichurri roll sandwich

Un pain brioché et toasté gourmand garni d'un filet de poulet grillé, sauce chimichurri, pico de gallo, avocat et poivrons marinés.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat.

Laver et préparer la batavia.

Réaliser le pico :

Réunir dans un saladier la tomate coupé en dés, l'oignon ciselé, le piment jalapenos haché, la coriandre haché, le jus du citron vert, sel, poivre, mélanger intimement les ingrédients et réserver au frais.

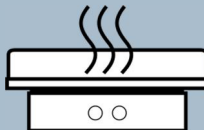
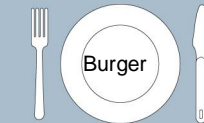
Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir et cuire le blanc de poulet.

Réchauffer 15 secondes au micro-ondes ou gentiment sur un coin de plancha propre le maxi pain hot dog, puis le garnir.

- Couper le poulet en lamelles et le rentrer dans la pain.
- Ajouter les lamelles d'avocat
- Le poivrons et oignons marinés
- Le pico
- La sauce Chimichurri

Assaisonner la batavia avec la sauce Ranch et ajouter le reste de pico et les poivrons marinés.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM	7551	1 pces
CHIMICHURRI SAUCE	7735	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
TRANCHES D'AVOCAT	6723	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	0.003 sac
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Citron vert		0.2 pces
Blanc de poulet		120 g
Batavia		30 g
Coriandre fraîche		5 g
Oignons		15 g
Tomates grappes		30 g



SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr