

Tacos slow cooked poulet

Galettes de blé garnies d'un effiloché de poulet, poivrons, oignon, pico de gallo et guacamole.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole, le slow cooked de poulet et les tortillas.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- Le reste des oignons coupés en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher la moitié du piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Dans un saladier réunir le slow cooked de poulet en l'effilochant légèrement, ajouter les poivrons oignons marinés et la tomate concassée, mélanger délicatement l'ensemble

Mise en oeuvre

Réchauffer les tortillas de blé sur la plancha chaude de chaque côté, puis ajouter :

- La guacamole
- La batavia
- Le mélange chaud de slow cooked de poulet et ces poivrons/oignons
- La crème fraîche
- Le pico

Ajouter la sauce chimichurri et les quartiers de citron vert.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	2 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	0.04
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
DELUXE GUACAMOLE 500 g	6720	40 g
Tomates concassées		20 g
Tomates grappes		30 g
Oignons		15 g
Batavia		20 g
Coriandre fraîche		2 g
Citron vert		0.2 pces