

Tacos de maïs chicken slow cooked chimichurri

Galette de maïs avec effiloché de poulet aux épices mex, oignons poivrons, taco salsa, sauce chimichurri, piments jalapeno.



Plancha



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les tortillas de maïs, le guacamole et le slow cooked de poulet.
Préparer le chou rouge et l'émincer.
Laver et préparer la roquette.
Laver et hacher la coriandre.

Mise en oeuvre

Placer le slow cooked au bain-marie, ou réchauffer la portion nécessaire au micro-ondes quelques secondes.
Tremper la tortilla dans un saladier remplie d'eau froide et la réchauffer immédiatement sur une plancha chaude quelques secondes de chaque cotés.
Puis placer la tortilla sur l'assiette et la garnir :

- Le guacamole
- Le poulet légèrement effiloché
- Les poivrons et oignons marinés
- Le chou rouge
- La sauce salsa
- Le maïs
- La coriandre
- Une touche de crème fraîche
- La roquette
- Ajouter des touches de sauce chimichuri

Terminer avec le piment jalapenos en saumure ou frais

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS SOUPLE Ø 15 CM	7206	1 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	25 g
TACO SALSA	7746	10 g
CHIMICHURRI SAUCE	7735	15 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Crème fraîche épaisse		5 ml
Maïs en grains		10 g
Citron vert		0.2 pces
Roquette		2 g
Choux rouge		10 g