

# Mix tacos quesadillas

Trio de tortillas en tacos de crevettes, slow cooked beef et quesadillas.



Plats



Plancha



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	60 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	80 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	1 pces
TORTILLAS DE MAIS SOUPLE Ø 15 CM	7206	2 pces
MARINADE ACHIOTE	7468	10 g
CUBES DE MANGUE	7749	30 g
TACO SALSA	7746	20 g
Crevettes avec le fouet		40 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		5 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked de boeuf, les cubes de mangues, le guacamole, le mélange de fromage râpé, les tortillas de maïs et blé en froid positif.

Laver et préparer les feuilles de batavia.

Laver et émincer le chou rouge.

Dans un saladier, effilochez très grossièrement le slow cooked de boeuf, ajouter la tomate concassées, les poivrons/oignons égouttés et émincés grossièrement également.

Mélanger délicatement l'ensemble

Réaliser la quesadillas :

Poser la tortilla de blé sur le plan de travail, sur une moitié ajouter :

- Le fromage râpé
- La moitié du boeuf
- A nouveau le fromage râpé

Puis replier la tortilla sur elle même et réserver au frais.

Badigeonner les crevettes de marinade Achiote et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Placer l'autre moitié de de slow cooked boeuf au bain marie.

A la commande tremper les deux tortillas de maïs dans un saladier rempli d'eau, puis les snacker sur une plancha chaude 10/15 secondes de chaque cotés.

Puis dresser le premier tacos :

- Le guacamole
- Le slow cooked de boeuf chaud
- La sauce rouge
- La coriandre hachée

Saisir sur la plancha chaude et légèrement huilé les crevettes de chaque cotés et les cubes de mangues, puis dresser le deuxième tacos :

- Le guacamole
- Les crevettes
- La mangue
- La batavia
- Le chou rouge

Snacker environ 1 minute de chaque cotés la quesadillas et servir aussitôt avec les deux autres tacos et les quartiers de citron vert.