

Oeuf cocotte façon rancheros

Oeuf cuit façon cocotte avec sauce rouge mexicaine, haricots à la tomate.



Plats



Four





Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les lamelles d'avocat en froid positif.
Laver la tomate et la couper en dés.
Laver la coriandre et la hacher.

Mise en oeuvre

Réchauffer les baked beans au micro-ondes ou au bain marie.
Dans un plat allant au four, ajouter les baked beans chaud, casser l'oeuf délicatement, ajouter autour la sauce rouge mexicaine, un trait de crème liquide et parsemer le fromage mex.
Puis gratiner rapidement l'ensemble au four ou sous une salamandre quelques minutes.
Servir aussitôt avec les lamelles d'avocat, les dés de tomate et la coriandre fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	 7129	40 g
BAKED BEANS	6703	80 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
TRANCHES D'AVOCAT	 6723	40 g
Tomates grappes		20 g
Coriandre fraîche		3 g
Crème liquide		5 g
Oeuf		1 pces