

Hot dog poulet mangue

Pain moelleux garni de filet de poulet assaisonné, sauce douce aux piments, dés de mangue, tomates, oignons et radis.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes de mangues.
Laver et couper en deux les tomates cerises.
Laver et émincer le radis.
Eplucher et couper en dés l'oignon rouge.
Assaisonner le blanc de poulet avec l'épice cajun et réserver au frais.
Laver et hacher la coriandre fraîche.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le blanc de poulet.
Réchauffer le pain hot dog sur un coin de plancha propre ou 15 secondes au micro ondes.
L'ouvrir délicatement et le garnir :

- La sauce chili dipping sauce
- Le poulet
- Les cubes de mangues
- Les tomates cerises
- Oignon rouge
- Coriandre fraîche

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BROCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	15 g
CUBES DE MANGUE	7749	30 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	5 g
Blanc de poulet		70 g
Radis		1 pces
Oignons rouges		20 g
Tomates cerises		30 g
Coriandre fraîche		3 g