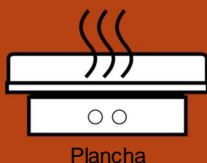


# Burrito Boeuf Chipotle

Grande tortillas de blé garnie d'un éffiloché de boeuf aux épices mex, de guacamole et d'une sauce au piment chipotle.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation au froid positif, la tortilla de blé, le slow cooked de bœuf et le guacamole.

Réaliser le pico : réunir dans un saladier

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- Un trait de citron vert
- Le piment jalapenos haché

Mélanger intimement et réserver au frais.

Dans un autre saladier mélanger délicatement le bœuf mex, le mélange de poivrons/oignons et la tomate concassée, puis réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Placer le slow cooked de bœuf au bain marie.

Placer la tortilla sur le plan de travail et ajouter sur un trait au milieu et sur toute la longueur le slow cooked de bœuf en s'arrêtant à deux cm des deux extrémités.

Procéder de la même manière, en ajoutant un trait de pico, de guacamole et de sauce Chipotle.

Puis replier les deux extrémités et rouler le burrito.

Placer le ensuite environ 30/40 secondes sur une plancha chaude afin de le colorer.

Servir aussitôt avec un quartier de citron vert en le coupant en deux ou pas.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 30 CM	3627	1 pces
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	80 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	50 g
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
Coriandre fraîche		3 g
Citron vert		0.3 pces
Oignons		20 g
Tomates concassées		30 g
Tomates grappes		40 g