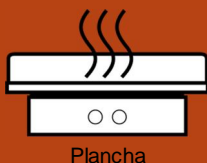


Quesadilla pulled chicken louisiana

Tortillas de blé garnies d'un effiloché de poulet aux épices cajun, d'un mélange poivrons oignons et de guacamole



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled chicken Louisiana, le guacamole et le râpé mex, au froid positif.

Dans un saladier réunir le chicken Louisiana, les poivrons/oignons égouttés et couper grossièrement, la tomate concassée.

Mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.

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.

Réaliser les quesadillas :

Poser la tortilla sur le plan de travail et ajouter sur une moitié le râpé mex, puis le poulet Louisiana et à nouveau le râpé mex.

Replier la tortilla sur elle même et la réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, mais pas trop 200°C environ, cuire les quesadillas environ 2 minutes de chaque cotés.

Les trancher ensuite en trois et les servir avec le guacamole et le pico, ajouter quelques quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	3 pces
PULLED CHICKEN LOUISIANA	7954	75 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	90 g
Citron vert		0.2 pces
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		25 g
Tomates grappes		50 g
Tomates concassées		40 g