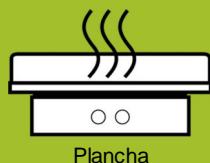


# Tacos poulet avocat chipotle

Tortillas de blé garnies de poulet mariné, tranches d'avocat et mayonnaise chipotle.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, les tortillas de blé, le steak de poulet à la Texane, les lamelles d'avocat et le guacamole.

Réaliser le pico :

Dans un saladier réunir, la tomate lavé et coupé en dés, l'oignon épluché et ciselé, la coriandre fraîche émincée, le citron vert, les grains de maïs rincés, le piment jalapenos haché, et les grains de grenade détaché du fruit, ajouter un trait d'huile d'olive, assaisonner et mélanger délicatement l'ensemble réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire la moitié du steak de poulet, puis l'émincer en lanières.

Réchauffer environ 15 secondes de chaque côté sur une plancha chaude les tortillas de blé.

Puis dresser les tacos :

- Placer un trait de guacamole au milieu de la tortilla
- Le steak de poulet à la Texane émincé
- Ajouter un trait de sauce chipotle
- Terminer par le pico
- Servir aussitôt avec les quartiers de citron vert, le reste de sauce chipotle et de pico.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	60 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	3 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	90 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	60 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
Tomates fraîches		60 g
Oignons rouges		30 g
Grenade		30 g
Maïs en grains		30 g
Citron vert		0.4 pces
Coriandre fraîche		4 g