

Tacos effiloché poulet

Tortillas de maïs garnies d'un effiloché de poulet aux épices mex, poivrons, oignons, maïs



Mise en place

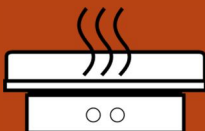
La veille au soir mettre en décongélation, les tortillas de maïs, le guacamole et le slow cooked chicken mex en froid positif.
 Préparer et laver le chou rouge, puis l'émincer.
 Laver et émincer la coriandre.
 Laver et préparer la romaine.
 Laver et couper en quatre les tomates cerises.
 Effiloche grossièrement le poulet mex et le réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer l'effiloché de poulet mex au bain-marie ou le réchauffer à l'instant au micro-ondes.
 Après avoir légèrement humidifié les tortillas de maïs, les réchauffer environ 15 secondes de chaque côté sur une plancha chaude, poser les ensuite sur un rack ou support à tacos shell (coquille)
 Puis dresser les tacos :
 - Placer un trait de guacamole au milieu de la tortilla
 - Ajouter la romaine
 - Le poulet mex chaud
 - Le chou rouge, maïs, tomate cerise, coriandre fraîche
 - Terminer par un trait de sauce Cholula et servir aussitôt.



Plats



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS SOUPLE Ø 15 CM	7206	3 pces
CALIFORNIA PULLED CHICKEN	7334	90 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	60 g
SAUCE PIMENTEE AIL & PIMENT	7986	4 g
Salade romaine		20 g
Coriandre fraîche		3 g
Tomates cerises		30 g
Maïs en grains		20 g
Choux rouge		10 g