

Planche tapas Spicy

Wings, jalapeno vert cheddar, haricots verts cajun, tortilla chips chili, servis avec guacamole et sauce BBQ



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole en froid positif et les wings.
Laver et éplucher les carottes, puis les couper en bâtonnets.
Laver et couper en bâtonnets le concombre.

Mise en oeuvre

Dans une huile à maximum 180° frire :
Les haricots verts cajun environ 2 minutes
Les wings et jalapenos rouge au fromage frais environ 4 minutes
Servir les tapas avec le guacamole, la bbq, les carottes, concombres et tomates cerises.
Ajouter les nachos chaud de préférence, sous la salamandre ou four quelques secondes.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS CHILI	6298	40 g
JALAPEÑO ROUGE AU FROMAGE FRAIS	6739	2 pces
HARICOTS VERTS STYLE CAJUN	7179	10 pces
MANCHONS ET AILERONS DE POULET MARIN	5785	4 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
ORIGINAL BBQ SAUCE	7737	30 g
Tomates cerises		30 g
Concombre		40 g
Carottes		40 g