

Nachos_california_chicken_cheddar

Chips de maïs garnies d'un effiloché de poulet aux épices mex et sauce creamy cheddar.



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le california chicken et le guacamole.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Laver la tomates et la couper en dés
- Eplucher l'oignons et le couper en dés également
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos.
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Dans un saladier placer le california chicken, la tomate concassée et les poivrons/oignons égouttés, mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer les nachos sur l'assiette, ajouter le mélange de california chicken et la sauce cheddar.

Puis sous la salamandre ou au four faire gratiner l'ensemble quelques minutes.

Ajouter aussitôt le pico, le guacamole et les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS CHIPS NATURE	7922	200 g
CALIFORNIA PULLED CHICKEN	7334	100 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	50 g
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	60 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	60 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
Tomates concassées		40 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		20 g
Tomates fraîches		40 g
Citron vert		0.2 pces