



Pulled chicken, riz à la coriandre et avocat

Effiloché de poulet aux épices de Louisiane accompagné de riz à la coriandre citronné, légumes et avocat.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled chicken et le demi avocat en froid positif.

Cuire le riz basmati et réserver au frais.

Laver et couper en dés la tomate.

Laver et émincer le chou rouge.

Laver et hacher la coriandre.

Dans un saladier placer le pulled chicken et l'effiloche grossièrement, ajouter le mélange d'oignons et poivrons préalablement égoutté, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dresser le bol avec :

- Le riz chaud
- Le pulled chicken chaud (réchauffer 1 minute dans un micro-ondes ou le placer au préalable dans un bain marie)
- Ajouter le maïs et la mozzarella
- L'avocat émincé
- Terminer avec le chou rouge, les dés de tomate, le quartier de citron vert, la coriandre et un trait de sauce Cholula Chipotle.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULLED CHICKEN LOUISIANA	7954	100 g
DEMI AVOCAT origine Pérou	7773	60 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
SAUCE PIMENTEE CHIPOTLE	7987	10 g
Tomates fraîches		30 g
Maïs en grains		40 g
Riz basmati		40 g
Billes de mozzarella		30 g
Choux rouge		10 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		2 g