



Four

Nachos Louisiana guacamole

Bol de tortilla chips garnies d'effiloché de poulet à la Louisiane, guacamole, cheddar et piment jalapenos.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled chicken Louisiana, le guacamole en froid positif.

Réaliser le pico : réunir dans un saladier

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- Un trait de citron vert
- Le piment jalapenos haché

Mélanger intimement et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer le pulled chicken Louisiana au bain marie légèrement effilocheur ou réchauffer à la commande la portion au micro-ondes quelques secondes.

Sous une salamandre ou dans un four, réchauffer les nachos environ 40 secondes.

Dresser aussitôt les nachos dans l'assiette, ajouter la sauce cheddar, le pico.

Terminer par le guacamole et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	70 g
PULLED CHICKEN LOUISIANA	7954	60 g
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	40 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Coriandre fraîche		2 g
Citron vert		0.2 pces
Oignons		20 g
Tomates fraîches		40 g