

Flautas

Deux flûtes de tortillas de blé croustillantes garnies de viande et de légumes cuisinés à la mexicaine, accompagnées d'une sauce rouge et d'une salade croquante.
Garniture au choix : volaille, boeuf.



Mise en place

La veille, décongeler les tortillas.
Réaliser la farce de boeuf selon la recette F00077 et réserver.
Laver et ciseler la coriandre fraîche.
Chauffer légèrement les tortillas afin de les assouplir sur la plancha ou au micro-ondes.
Disposer la farce de boeuf au centre de la tortilla jusqu'à 0,5 cm du bord et la rouler en la maintenant fermée avec un pic en bois.
Réserver au froid positif.

Mise en oeuvre

Réchauffer 15/20 secondes au four à micro-ondes.
Frire environ 2 minutes dans un bain de friture à 180°C.
Reposer sur un papier absorbant. Retirer le pic en bois.
Dresser sur assiette, accompagner de salade assaisonnée et de sauce rouge.

Suggestion

Agrémenter la sauce rouge de coriandre fraîche ciselée.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Salade type mesclun		50 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	0 ml
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	20 g
Coriandre fraîche		0 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	3 pces
Préparation pour garniture à base de boeuf	F00077	100 g



Friteuse