

# Taco salad veggie

Dans une tortilla croquante, avocat, pico de gallo, haricots rouges, maïs et salade.



Salades



Friteuse



Photo SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
CUBES D'AVOCAT	6722	50 g
HARICOTS ROUGES	3063	50 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
HONEY MUSTARD - Miel	6274	15 g
Maïs en grains		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		30 g
Citron vert		0.2 pces
Tomates grappes		50 g
Salade romaine		80 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la tortilla de blé, les avocats.  
Laver et préparer la salade.  
Ouvrir le maïs et le rincer à l'eau claire.

Réalisation des taco salad, disposer la tortilla sur l'huile dce friture à 180° puis placer immédiatement le moule à taco en son centre et enfoncer l'ensemble afin de donner une forme de bol.  
Frire environ 1 minute et égoutter la taco salad sur du papier absorbant et réserver dans un endroit sec.

Pour réaliser le pico de gallo, réunir dans un saladier et mélanger intimement.

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

## Mise en oeuvre

Dresser la taco salad en remplissant la taco de salade romaine, puis ajouter :

- Le maïs
  - Les haricots rouges
  - Les poivrons et oignons
  - Les cubes d'avocat
  - Le pico
  - Le quartier de citron vert
- Ajouter la sauce honey mustard