

# Tacos asian chicken mango

Dans une tortilla de blé, poulet émincé, carotte, mangue, tomate, oignon rouge et salade, assaisonnés de mayonnaise piments doux.



Photo SDV

## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les cubes de mangue et le poulet à la texane.  
Couper la tomate en dés.  
Éplucher et ciseler l'oignon rouge.  
Éplucher et couper en bâtonnets la carotte.  
Mélanger intimement la mayonnaise et la sauce douce aux piments.

## Mise en oeuvre

Réchauffer et colorer le poulet sur une plancha chaude, puis le couper en lamelles.  
Colorer quelques secondes les tortillas sur une plancha chaude.

- Puis les garnir avec :
- La salade
  - Le poulet
  - Les cubes de mangue
  - Les dés de tomate
  - L'oignon rouge
  - Les bâtonnets de carotte

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE 15 CM - sans huile de palm	7569	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CUIT	6778	1 pces
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	15 g
MAYONNAISE SNACK SAUCE	7264	40 g
CUBES DE MANGUE	4762	60 g
Oignons rouges		30 g
Tomates grappes		40 g
Carottes		30 g
Mesclun poche 1 kg		60 g

