

TACOS POULET PANÉ & CHEDDAR



plat principal



10 unités



30 min



LES PRODUITS FLORETTE



Carotte râpée
250g



Emincés oignon blanc
250g



Iceberg lanières
1kg



Ingrédients



- ✓ 400g Carottes râpées Florette
- ✓ 300g Iceberg en lanières Florette
- ✓ 100g Oignons blancs émincés Florette
- ✓ 1,2kg Poulet pané
- ✓ 800g Frites
- ✓ 200g Fromage cheddar râpé
- ✓ 10g Moutarde douce
- ✓ 2g Paprika fumé
- ✓ 10 pièces Galettes à tacos (25 cm)
- ✓ 250ml Crème liquide 30 %
- ✓ 50ml Huile d'olive



Préparation



1. Chauffer la crème, incorporer le cheddar, le paprika fumé et la moutarde puis mélanger jusqu'à obtention d'une texture nappante.
2. Cuire le poulet pané (aiguillettes ou filets) à la friteuse ou au four jusqu'à belle dorure et cœur chaud et cuire les frites jusqu'à coloration dorée.
3. Préparer les carottes râpées, l'iceberg et les oignons blancs, assouplir la galette sur plaque chauffante (plancha) ou salamandre quelques secondes et étaler 35 g de sauce cheddar fumée sur chaque galette.
4. Ajouter ensuite : 120 g de poulet pané, 80 g de frites, 40 g de carottes râpées Florette, 10 g d'oignons blancs, 30 g d'iceberg Florette, et replier selon le format tacos.
5. Dorer en presse double face pour obtenir une croustillance homogène. Servir immédiatement.