Raviolis croustillants au poulet



Ingrédients

10

- 750 g de lanières de poulet
- 20 tortillas
- 3 oignon
- 3 poivron rouge
- 3 tomate
- 3 avocat
- 250 g d'Alioli clasico Bresc
- 250 g de haricots verts
- 250 g de fromage râpé
- 150 g de Pico de gallo Bresc
- 50 g d'ail en lamelles Bresc
- 3 blanc d'œuf (battu)
- cresson

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail en lamelles 450g



Bresc Pico de gallo 1000g

Méthode de préparation

Couper l'oignon, le poivron et la tomate en lamelles. Faire frire les lanières de poulet avec les lamelles d'ail. Ajouter les légumes coupés et les haricots verts blanchis, et mélanger le tout avec 40 g de pico de gallo. Couper l'avocat en cubes. Ajouter les cubes d'avocat et le fromage aux autres ingrédients, répartir sur 4 tortillas, badigeonner l'extérieur des tortillas de blanc d'œuf et recouvrir avec les autres tortillas. Bien presser et passer les tortillas dans la friture à 175 °C pendant 5 minutes. Couper les tortillas et servir avec un brin de cresson et le reste du pico de gallo.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000