

VIENNOIS MEXICAIN

2 personnes

15 minutes

Easy



Ingredients

- 2 Baguettes Briochées
- Guacamole (1 avocat bien mûr, jus de citron vert, ½ oignon, 4 à 5 cuillères à café de mélange d'épices mexicaines tabasco, sel et poivre)
- 1 escalope de poulet (125 g environ)
- Fromage râpé
- 1 poivron rouge
- Maïs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'huile d'olive (pour la cuisson)

Préparation

Réalisation du guacamole :

Mettre la chair verte de l'avocat dans un mixeur.

Ajouter le jus de citron vert qui empêchera l'avocat de noircir.

Ajouter le ½ oignon finement haché, le mélange d'épices mexicaines, le sel, le poivre et pour finir un peu de tabasco.

Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une belle purée onctueuse.

Réalisation de la garniture :

Couper l'escalope de poulet en petits dés. Les faire revenir dans l'huile d'olive avec le mélange d'épices.

Couper le poivron en fines lamelles et le faire revenir dans l'huile d'olive.

Etaler le guacamole dans le Viennois, déposer le poulet, les poivrons, le maïs et parsemer de fromage râpé.