

VIENNOIS MEXICAIN

2 personnes

15 minutes

facile



Ingrédients

- 2 Viennois La Fournée Dorée
- 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 :

- 1- Mettre la chair verte de l'avocat dans un mixeur.
- 2- Ajouter le jus de citron vert qui empêchera l'avocat de noircir.
- 3- Ajouter le ½ oignon finement haché, le mélange d'épices mexicaines, le sel, le poivre et pour finir un peu de tabasco.
- 4- Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une belle purée onctueuse.

Réalisation de la garniture :

- 1- Couper l'escalope de poulet en petits dés. Les faire revenir dans l'huile d'olive avec le mélange d'épices.
- 2- Couper le poivron en fines lamelles et le faire revenir dans l'huile d'olive.
- 3- Étaler le guacamole dans le Viennois, déposer le poulet, les poivrons, le maïs et parsemer de fromage râpé.