



NAAN

GRILLED TACO



Montage 5 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Laver les pousses d'épinard et réserver.
- Couper les tranches de cheddar en 2 en diagonale. Réserver.
- Saisir les allumettes de bacon de volaille dans une poêle 2-3 min à feu vif. Réserver.

MONTAGE :

- Griller les faces extérieures de la galette NAAN au grill à panini.
- Étaler le Quescrem sur une face intérieure de la galette et poivrer.
- Ajouter le confit d'oignons, puis les allumettes de bacon de volaille caramélisées.
- Disposer 3 ½ tranches de cheddar et parsemer d'oignons frits.
- Ajouter les pousses d'épinard sur le dessus.
- Chauffer le NAAN Taco au four à sole pendant 3-4 min à 230° ou au MerryChef.
- Servir bien chaud.

INGRÉDIENTS

Galette Naan Plié Ovale *	65 g
Quescrem nature	20 g
Oignons frits	3 g
Confit d'oignons	15 g
Allumettes de bacon de volaille *	60 g
Cheddar en tranche	24 g
Pousse d'épinard	10 g
Poivre du moulin	1 tour



Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé
PM = Pour mémoire

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »