

## Pois chiches et patate douce texmex



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
3 pièces	Avocat	~
2 sachets	Chips tortilla chili en sachet 450 g POCO LOCO	0046089
0.2	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
0.5	Maïs doux Supersweet en grains sous-vide en boîte 3/1 BONDUELLE	0215289
0.2	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,75 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0044234
PM	Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS	0032782
2 kg	Patate douce	~
0.3	Pois chiches sous-vide BIO en boîte 3/1 D'AUCY	0201950
0.5	Riz long basmati en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0043421
2 pièces	Salade verte	~
0.2	Sauce barbecue en bidon 2,5 kg UNCLE BEN'S	0067330
0.02	Spécialité au citron vert en bouteille verre 70 cl PULCO	0175691

### Étapes de préparation

- 1 Egoutter le maïs et les poivrons, ouvrir les pois chiches et réserver.
- 2 Cuire le riz basmati dans un grand volume d'eau. Rafraichir et égoutter. Réserver au frais.
- 3 Eplucher et tailler la patate douce, puis la blanchir à l'eau salée rapidement.

- 3 Rafrachir et égoutter.
- 4 Eplucher et émincer les oignons. Dans un sautoir, avec de la matière grasse, faire suer les oignons sans trop de coloration. Ajouter les poivrons, la patate douce ainsi que la sauce barbecue. Laisser chauffer. Ajouter les pois chiches. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.
- 5 Eplucher et mixer l'avocat, ajouter la mayonnaise, le jus de citron et les épices mexicaines. Dresser dans des petits récipients.
- 6 Dresser les assiettes en délimitant chaque élément : le riz, le mélange de légumes, le maïs, la salade et les chips tortilla.
- 7 Terminer les assiettes avec de la coriandre fraîche. Cette recette peut être déclinée chaude ou bien froide.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côte de Gascogne IGP Gros Manseng blanc en bouteille 75 cl LE PONTON