

# Garniture mexicaine au poulet

110 portions

## Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site [www.nospetitsmangeurs.org](http://www.nospetitsmangeurs.org).

## Précision ou commentaire de l'établissement

**VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES :** On peut également utiliser de la purée d'avocat surgelée pour cette recette.

### Description de la portion et du service

Servir une quantité d'environ 140 ml (125 g) de garniture dans un petit pain, par enfant.

### Rendement de la recette

15 L (14 kg)

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	191	Sodium (mg)	185
Protéines (g)	14	Lipides (g)	13
Glucides (g)	6	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	4



Québec 



## Garniture mexicaine au poulet

110 portions

### Rendement de la recette

15 L (14 kg)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
9 kg	Avocats bien mûrs	<b>MISE EN PLACE LA VEILLE</b> Cette recette peut être entièrement préparée la veille.  <b>MÉTHODE</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. À l'aide d'un pilon à purée ou d'un robot culinaire, réduire en purée la chair des avocats avec le jus de lime.</li><li>2. Verser dans un bol et incorporer le reste des ingrédients.</li><li>3. Réfrigérer 1 h avant de servir.</li></ol>
300 ml (1 1/4 tasse)	Jus de lime	
375 ml (1 1/2 tasse)/350 g	Oignons rouges, hachés finement	
600 ml (2 2/3 tasses)/150 g	Coriandre fraîche, hachée finement	
1,3 L (5 tasses)/950 g	Tomates fraîches, épépinées et coupées en dés	
5 ml (1 c. à thé)	Tabasco	
25 ml (5 c. à thé)/40 g	Sel	
6 kg	Poulet cuit et coupé en dés	

