**COWBOY**

23-24 portions

**Ingrédients**

* 2 cannes d haricots rouges
* 2 cannes de maïs en grain
* 500g de chou rouge en lamelles a la mandoline
* 400g de poivrons rouge en cubes
* 190g de jalapeños coupé en petits morceaux
* 300g d oignon rouge
* 250g de persil haché
* Lanières de poulet pané (une 20aine)
* 2 tranches de Bacon cuit par Burrito
* 23-24 tortillas poivrons rouge
* 1 barre de cheddar orange râpée

**Sauce :**

* 300g de mayo
* 900g de sauce BBQ
* 16g de chipotle
* 2 pincés de poudre de chili

**Instruction :**

* Commencer par cuire les lanières de poulet pané au four avec le mode enregistré morue ou poulet 10 min de chaque coté une fois que c est fait réserver au frigo
* Dans un bac transparent mélanger les haricots, le mais, le chou rouge, les poivrons, les oignons, les jalapenos et le persil.
* Pour la sauce mélanger tous les ingrédients et bien mélanger

**Montage :**

Étaler les tortillas sur un plan de travail propre repartir le mélange légumes et herbes de façon équitable. Déposer le poulet puis les deux tranches de bacon. Ajouter une cuillère a soupe de sauce sur chaque et repartir de façon équitable ce qui reste de sauce puis ajouter une belle poignée de cheddar orange mélanger du bout des doigts et bien rouler.