**COWBOY**

15 végé, 20 régulier

**Ingrédients**

* 3 cannes d **haricots rouges**
* 3 cannes **de maïs en grain**
* 700g de **chou rouge** en lamelles a la mandoline
* 500g de **poivrons rouge** en dés
* 230g de **jalapeños** coupé en petits morceaux
* 450g d **oignon rouge** en dés
* 300g de **persil** haché finement
* 20 Lanières de **poulet pané** **et** 30 Lanières de **poulet végé**
* 2 tranches de **Bacon** cuit par Burrito **et**  10g de **simili-bacon** par burrito végé
* 35 **tortillas poivrons rouge** (3 sacs)
* 1 sac de **cheddar orange** râpée (2kg)

**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 et les végé au four. Utiliser deux plaques différentes, mais cuire en même temps. Utiliser le mode dans l’onglet Poulet, puis Pané, coloration moyenne élevé. 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.