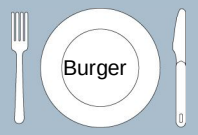
Américain

F00680

Black burger fish coleslaw

Un pain à l'encre de seiche, cabillaud pané, salade, coleslaw et oignons rouges.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS A L'ENCRE DE SEICHE Ø 12 CM ❄	7275	1 pces
FILET DE CABILLAUD PANÉ ❄	6756	2 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	30 g
Frites		100 g
Oignons rouges		20 g
Concombre		20 g
Tomates grappes		30 g
Batavia		20 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le bun noir.
Laver et préparer la salade.
Laver et couper en tranches les tomates.
Laver et couper en tranches le concombre.
Réaliser la salade coleslaw et réserver au frais.
Eplucher et couper en rouelles les oignons rouges.

Mise en oeuvre

A la commande, frire les filets de Cabillaud à 180° environ 4/5 minutes.
Toaster légèrement coté mie le bun noir.

Monter dans l'ordre :

- Sauce Fred's
- Salade coleslaw
- Les tranches de tomates
- Les tranches de concombre
- La branche d'aneth
- Les filets de Cabillaud
- Les rouelles d'oignons rouges
- La batavia

Refermer avec le chapeau du bun noir.
Servir avec les frites.

SDV LES MARCHÉS DU MONDE EST. 1978

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr