

# Tacos filet Cabillaud pané et mangue

Tortilla de blé garnie de salade sauce curry mangue, cabillaud pané et dés de mangue.



## Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif les cubes de mangues.  
Préparer et laver la salade.

## Mise en oeuvre

A la commande, frire le filet de cabillaud dans une huile à 180° maximum, environ 4/5 minutes.  
Déposer sur papier absorbant et couper en lanières le filet.  
Assaisonner la salade avec la sauce curry mango.  
Dresser dans les tortillas, la salade, le cabillaud, les dés de mangue et servir aussitôt.

## Suggestion

Vous pouvez détendre la sauce curry mango avec un peu d'eau, pour assaisonner la salade de façon plus uniforme.



Plats



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FILET FIN DE CABILLAUD PANE	7166	110 g
CURRY MANGO SAUCE	7260	20 g
CUBES DE MANGUE	7749	30 g
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	3 pces
Mesclun poche 1 kg		50 g