



Sans cuisson



Dorada Toastada

Tortilla de maïs bleu, guacamole, tartare de dorade, oignons rouge, citron, Redhot original, pamplemousse

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation la tortilla de maïs et les cubes d'avocat.
Peler à vif le pamplemousse et couper des segments sans la peau.
Laver et couper en 4 les tomates cerises
Eplucher l'oignon rouge et le ciseler.
Frire dans une friteuse à 180° maximum la tortilla de maïs à plat environ 30/40 secondes, puis la débarasser sur du papier absorbant.
Couper délicatement en cubes le filet de Dorade.

Mise en oeuvre

Dans un saladier réunir le jus du citron vert, le trait d'huile d'olive, les tomates, l'oignon, l'aneth, les cubes d'avocat et le pamplemousse, bien mélanger.
Ajouter la dorade en mélangeant délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Étaler le guacamole sur la tostada puis dresser le tartare de dorade et ajoutant le citron vert.
Finir avec un trait de Redhot original.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	1 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	25 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	4 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
Dorade fraîche		40 g
Huile d'olive		2 ml
Citron vert		0.2 pces
Aneth		2 g
Oignons rouges		20 g
Tomates cerises		20 g
Pamplemousse		0.1 pces