

Pain burger ovale fish

Pain burger de forme ovale avec mélange de poivrons et oignons, cabillaud pané, salade, tomate, sauce Fred.



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain sésame ovale.
Laver et préparer la salade.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180° maximum, frire le filet de Cabillaud environ 4/5 minutes, puis débarasser sur papier absorbant.
Chauffer le bun environ 20/30 secondes sous un toasteur, salamandre, convoyeur à buns ...

Montage:

- Sur la base du pain toasté étaler la sauce Chef Fred's
 - La feuille de batavia
 - Les lamelles d'oignons et poivrons
 - Le filet cde cabillaud
- Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitot.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS OVALES SÉSAME Ø 12,5 CM	6499	1 pces
FILET DE CABILLAUD PANÉ	6756	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	0.03
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	10 g
Citron vert		0.2 pces
Batavia		10 g