

# Tacos lobster

Tortillas de maïs garni de chair de homard, poissons blanc, guacamole, pico de gallo



Plats



Plancha



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le lobster&fish, le guacamole et les tortillas de maïs.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Laver la tomates et la couper en dés
- Eplucher l'oignons et le couper en dés également
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Peler à vif l'orange et le pamplemousse et détacher des segments.

Laver et préparer la roquette.

## Mise en oeuvre

Tremper brièvement les tortillas de maïs dans un saladier d'eau, puis les snacker sur une plancha chaude 10 secondes environ de chaque cotés ( opération qui va assouplir les tortillas)

Puis dresser les tacos :

- Etaler au centre le guacamole
- Ajouter la chair du lobster&fish délicatement émietter
- Les segments d'orange et pamplemousse
- Parsemer légèrement de pico
- La feuille de roquette

Servir à part le reste de guacamole et de pico avec les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS SOUPLE Ø 15 CM	7206	2 pces
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	50 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	80 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
Coriandre fraîche		4 g
Oignons		30 g
Tomates grappes		70 g
Citron vert		0.2 pces
Roquette		10 g
Pamplemousse		0.05 pces
Oranges		60 g