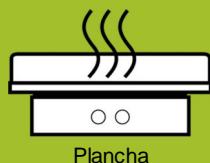


Tacos lobster

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



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	7942	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