



Plats



Plancha

# 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 lobstre&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      |