

Tacos ceviche

Tortillas de maïs garnies de filet de poisson mariné, guacamole, mangue, dés d'avocat, piments jalapeno,



Photo SDV



Sans cuisson

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole, les cubes de mangues et les cubes d'avocat, en froid positif.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon épluché et coupé en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher la moitié du piment Jalapenos
- Les cubes de mangues coupés en deux
- La moitié du 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.

Couper le filet de poisson en cubes ou lamelles et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Ajouter l'autre moitié du jus de citron vert, le jus d'orange et un trait de sauce Redhot Lime au poisson, mélanger délicatement, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans un saladier remplie d'eau froide, effectuer un aller retour avec les tortillas de maïs et les snacker sur la plancha sans matières grasses environ 10 secondes de chaque côté.

Puis dresser les tacos :

- Le guacamole
- Le ceviche de poisson
- Le pico
- Les groseilles
- Les cubes d'avocat
- L'aneth

Envoyer aussitôt avec le citron vert et le mescun assaisonné avec la vinaigrette au miel.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 500 g	6720	50 g
TORTILLAS DE MAIS 15 CM	7493	3 pces
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
CUBES DE MANGUE	4762	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
SAUCE REDHOT CHILLI & LIME	6802	2 g
HONEY MUSTARD - Miel	6274	10 g
Salade type mesclun		15 g
Aneth		3 g
Groseilles		5 g
Citron vert		0.03 pces
Cabillaud (filet)		60 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		40 g
Huile d'olive		3 ml