

Brochette de poissons Tex-Mex



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
246251	Pesca pané de cube de colin d'Alaska 3 céréales MSC 32 g env. Bon&Engagé	600 Gramme
	Anneau encornet pané Panko	500 Gramme
46354	Accras à la morue 12 g env.	600 Gramme
201958	Chorizo cular tranché 76 x 6,5 g env.	60 Gramme
290136	Guacamole 150 g	50 Gramme
	Oignon rouge	PM
	Piquillo	PM

Etapas de préparation

- 1 Remettre en température au four quelques minutes à 150°C les cubes de poisson et les acras à la morue
- 2 Frire les anneaux d'encornet pané panko à 175°C jusqu'à coloration
- 3 Couper en quart les tranches de chorizo cular
- 4 Couper les légumes en gros cubes
- 5 Procéder au dressage : monter en alternance les légumes et portion de poissons sur un pic à brochette
- 6 Servir avec du guacamole, préalablement mis en décongélation en chambre froide