

Bun'n'roll de cabillaud



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
176968	Bun'n'roll pur beurre PAC 85 g Bridor	1 Pièce
135831	Fish and chips de cabillaud préfrit 100/120 g	1 Pièce
54788	Fèves pelées 1 kg	10 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	10 Gramme
24929	Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire	10 Gramme
36614	Frites tradistyle 11/11 McCain Menu Signatures	140 Gramme
	Sauce moutarde à l'ancienne	10 Gramme
	Oignon rouge	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire le bun'n'roll dans son support d'origine, sur grille, au four en chaleur sèche à 170°C pendant 16 à 18 minutes. Réserver après cuisson
- 2 Mettre en décongélation les fèves pelées et les tomates cerises
- 3 Cuire le fish and chips à la commande, au four à 200/210°C pendant 8 à 10 minutes
- 4 Remonter le bun'n'roll en température sur une plancha
- 5 Effectuer le montage avec le bun'n'roll, le cream cheese, les fèves et les tomates
- 6 Déposer le fish and chips, la sauce moutarde à l'ancienne, les rondelles d'oignon rouge. Finir avec le chapeau du bun'n'roll
- 7 Servir avec les frites Tradistyle