

Rillettes de cabillaud dans une tortilla



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
236209	Tortilla de blé 42 g env.	10 Pièce
25794	Plein filet de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	0.6 Kilo
277330	Tartare de concombres 1,5 kg Bon&Engagé	0.4 Gramme
16694	Boursin cuisine ail et fines herbes 19% MG 1 kg	0.25 Gramme
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	0.5 Kilo

Etapes de préparation

- 1 Cuire le cabillaud au four à chaleur sèche sans sel sans matière grasse
- 2 Mixer le tout pour obtenir la consistance d'une rilette
- 3 Reloger la rilette dans un wrap
- 4 Accompagner avec un gaspacho à la patate douce