



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	150 Gramme
40143	Dos de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 180 g 8 Beaufort	10 Pièce
38466	Mélange de poivrons grillés marinés 1 kg	100 Gramme
39075	Cantalou nature 31,5% MG 500 g Bel	50 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	5 Gramme
	Chiffonnade de salade	PM
	Paprika	PM

## Etapas de préparation

- 1 Après décongélation préalable du pain de mie pendant 20 minutes, le découper puis le toaster au four
- 2 Découper les tranches de pain de mie à l'emporte-pièce rond pour créer la base
- 3 Couper le dos de cabillaud en gros cubes après décongélation et les cuire à la poêle ou à la plancha. Assaisonner en fin de cuisson
- 4 Procéder au montage : déposer le cantalou en cornet sur un disque de pain de mie puis ajouter la julienne de poivrons, le cube de cabillaud, la ciboulette, la chiffonnade de salade et la poudre de paprika