

Bokit de cabillaud sauce chien



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
26701	Boule pizza 160 g	10 Pièce
98573	Plein filet de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 90 g 8 Beaufort	1 Pièce
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme
275442	Oignons en cubes 2,5 kg	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	100 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	100 Gramme
	Piment antillais, citron jaune, huile, eau	PM

Etapas de préparation

- 1 Décongeler les boules pizza pendant 18 h en chambre froide. Modeler le pâton en forme ovale et les plonger en friteuse 4 à 5 min.
- 2 Cuire le filet de cabillaud au four et l'effeuiller.
- 3 Pour la sauce chien, hacher la ciboulette et le piment, et ajouter l'oignon et le persil. Saler, poivrer. Ajouter le jus de citron, l'eau frémissante et l'huile. Mélanger et laisser infuser 30 min. Ajouter le cabillaud.
- 4 Monter le sandwich en y incorporant une belle feuille de laitue.

L'astuce du Chef



Lors de la décongélation des pâtons, bien les couvrir avec un linge propre ou du papier film.

Thierry Distel, conseiller culinaire Paris-Nord